

Formule = amuse-bouche + plat avec garniture du jour

Prix Formule :

- | | |
|--|---------------|
| * Salade de Chèvre Chaud | 17.00€ |
| <i>Jambon de Parme, noix, tomate, toast de chèvre</i> | |
| * Salade de Saumon Fumé Maison | 22.00€ |
| <i>Saumon, œuf cuisson parfaite, croûtons, tomate, asperge</i> | |
| * Salade Périgourdine | 21.00€ |
| <i>Foie Gras, Magret Fumé, Poire, Noix</i> | |
| * Salade de Camembert Pané | 16.00€ |
| <i>Mini camembert, jambon de Parme, noix, tomate</i> | |
| ***** | |
| * Tartare de Bœuf | 20.00€ |
| <i>Capres, échalote, mayonnaise, jaune d'œuf</i> | |
| * Tartare de Bœuf à la Thai | 20.00€ |
| <i>Capres, échalote, mayonnaise, jaune d'œuf, soja , chili sauce</i> | |
| * Tartare de Thon à la Mangue | 23.00€ |
| <i>Echalote, mangue</i> | |

Les Poissons

- | | |
|---|---------------|
| * Filet d'Omble Chevalier Meunière | 27.00€ |
| * Filet de Bar au Pamplémousse | 26.00€ |

A découvrir : Le Bressou, Veau nourri au Lait de Vache

- | | |
|----------------------|---------------|
| - Côte de Veau 550g | 32.00€ |
| - Faux-Filet de Veau | 26.00€ |
| - Filet de Veau | 28.00€ |



Côté Grill et Plancha

« Toutes nos viandes sont françaises »

Bœuf de Race Limousine (Abattoir de la Bresse)

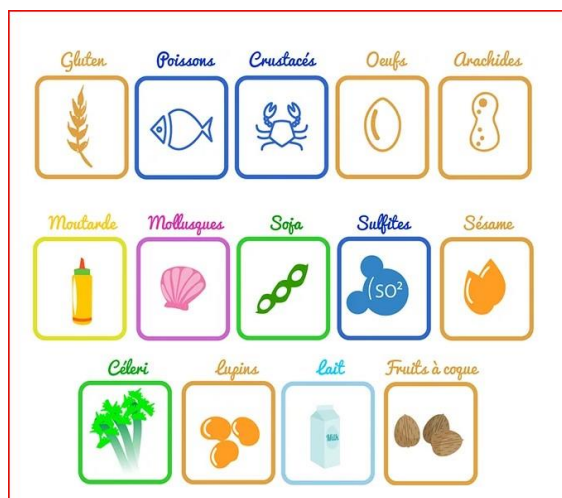
* Filet de Bœuf, sauce du jour	29.00€
* Faux-Filet	24.00€
* Entrecôte	26.00€
* Côte d'Agneau Français	28.00€
* Suprême de Volaille grillé	23.00€
* Magret de Canard (IGP)	27.00€
* Saucisse Maison Grillée	16.50€
* Burger du Jour	19.00€

* Le Plat du Jour (service midi) 14.50€

* Supplément Frites 3.00€

Desserts

* Dessert au Buffet 4.70€ /pièce



**Les plats proposés peuvent contenir des allergènes.
N'hésitez pas à vous renseigner auprès des serveurs.**