

Notre Carte de Printemps

ENTREES FROIDES

- Assiette de Pochonnailles et fromage.....20.00 €
Assiette de jambon cru de Parme fumé par nos soins15.00 €
Salade de crudités printanières, nougat de chèvre frais sur croustillant 12.00 €
Salade mixte ou toute verte.....8.00 €

ENTREES CHAUDES

- Raviolis fait maison, sauce aux champignons.....12.00 €
Raviolis fait maison, sauce crémeuse aux cèpes.....17.00 €
Quicou (pâte) à la blette crus en saoussoun de tomate.....12.00 €
Feuilleté de riz de veau aux morilles.....20.00 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

- Entrecôte aux cinq baies.....20.00 €
Lapin en gibelotte, gnocchi de pomme de terre.....17.00 €
Magret de canard à la normande et pomme confite.....18.00 €
Steak haché ou blanc de volaille en sauce (enfant).....8.00 €

SUR LA PLANCHA

- Entrecôte à la provençale.....18.00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du jour

LES SPECIALITES MONTAGNARDES

- Raclette aux charcuteries variées, pommes de terre 2 pers..... 46.00 €*
Fondue savoyarde trois fromages aux cèpes et salade verte 2 pers 44.00 €
Fondue savoyarde aux trois fromages nature et salade verte 2 pers 40.00 €
Cartiflette et salade verte 16.00 €

FROMAGES

- Ronde de fromages divers..... 10.00 €*

LES ENTREMETS ET DESSERTS

- Notre traditionnelle tarte maison aux myrtilles 6.00 €*
Crème chocolada et mousse de mascarpone au spéculos..... 7.00 €
Douceur meringuée au citron de pays sur biscuit breton 10.00 €
Tourte de blettes à la Niçoise..... 7.00 €

Composez votre coupe de glaces ou sorbets

(Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, fruit de la passion, rhum raisin)

- La boule au choix 2.00 €*

Toutes nos terrines, nos pâtes et nos desserts, sont faits maison.

*Pour quelques amis réunis autour d'une table, nous pouvons vous préparer vos gâteaux d'anniversaire.
Pour une fête ou un autre événement un bon repas peut vous être fait à votre convenance sur commande.*

*Un bon repas doit être aussi harmonieux qu'une symphonie
et aussi bien construit qu'une cathédrale
La cuisine est un art, et tout art mérite patience. ...*