

FORMULE DU JOUR :

DU MARDI AU VENDREDI A DÉJEUNER.
SAUF JOURS DE FÊTES ET JOURS FÉRIÉS.

PLAT DU JOUR

FROMAGE OU DESSERT

CAFÉ

2 PLATS A 12,50 €



ENTRÉE

PLAT DU JOUR

FROMAGE OU DESSERT

CAFÉ

3 PLATS A 13,50 €



ENTRÉE

PLAT DU JOUR

FROMAGE

DESSERT

CAFÉ

4 PLATS A 18,50 €

Formule grenouilles :

Sauf Dimanche et Jour de Fêtes.

Grenouilles, Fromage ou Dessert : 20,00 €

Fromage en plus : suppl. de 3,50 €

Poêlée de grenouilles persillées, légumes.

00000000

Œuf neige, caramel beurre salé, amandes grillées.



Menu Saveur :

Sauf Dimanche et Jour de Fêtes.

Entée, Plat, Fromage ou Dessert : 21,50 €

Fromage en plus : suppl. de 3,50 €

Entrée au choix :

Les œufs pochés en meurette au vin rouge, champignons, lardons, oignon frit.

Ou

Ballotine de volaille, confiture oignons et miel.

Plat au choix :

Filet de poisson, suivant arrivage, sauce douce au thym.

Ou

Basse côte de bœuf braisée au four, son jus.

00000000

Assiette de fromages affinés ou faisselle fermière (Domaine de la Bourdonnière)
ou Pause Clayettoise et son alcool : sorbet griotte et sa liqueur de fruits rouges.

00000000

Carte des desserts, à choisir en même temps que votre repas, dernière page à droite.

Menu Enfant : 11,50 €

Terrine campagne ou saucisson, steak ou poisson, gratin dauphinois, 2 boules glace.

Menu Découverte :

Choisissez une entrée, un plat, un dessert.

Le prix du plat vous indique le prix du menu.

Fromage en plus : suppl. de 3,50 €

Entrée au choix :

Saumon fumé par nos soins, blinis, salade.

Les œufs pochés en meurette au vin rouge, champignons, lardons, oignon frit.

Ballotine de volaille, confiture oignons et miel, salade.

Croustillant chaud d'escargots, beurre ail.

Foie gras froid maison, salade, toast. Suppl. 3,00 €.

Assiette Lesclette composée de :

Foie gras, saumon fumé, ballotine volaille, croustillant escargots. Suppl. 3,00 €.

Plat au choix :

Poêlée de grenouilles persillées. 27,00 €

Filet de sandre, sauce échalote beurre rouge. 30,00 €

Râble de lapin désossé, farce champignons, son jus. 30,00 €

Magret de canard rôti, sauce miel et citron. 30,00 €

Faux-filet Charolais, son jus servi à part. 31,00 €

Fricassée de ris de veau aux morilles 36,00 €

00000000

Assiette de fromages affinés ou faisselle fermière (Domaine de la Bourdonnière)

ou Pause Clayettoise et son alcool : sorbet griotte et sa liqueur de fruits rouges.

00000000

Carte des desserts, à choisir en même temps que votre repas, dernière page à droite.