

MENU DU JOUR :

SERVI DU MARDI AU VENDREDI A DÉJEUNER.

SAUF LES JOURS DE FÊTES ET JOURS FÉRIÉS.

	ENTRÉE	ENTRÉE
PLAT DU JOUR	PLAT DU JOUR	PLAT DU JOUR
FROMAGE OU DESSERT	FROMAGE OU DESSERT	FROMAGE ET DESSERT
CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
2 PLATS A 12,00 €	3 PLATS A 13,50 €	4 PLATS A 18,00 €



FORMULE CHAROLAIS TERROIR :



SERVI DU MARDI AU SAMEDI, DÉJEUNER ET DINER.

SAUF LES JOURS DE FÊTES ET JOURS FÉRIÉS.

PAVÉ DE RUMSTEAK POÊLÉ	FAUX-FILET POÊLÉ
SAUCE ÉCHALOTES A PART	SAUCE ÉCHALOTES A PART
GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES
00000000	00000000
CHOIX DE FROMAGES	CHOIX DE FROMAGES
OU	OU
CARTE DES DESSERTS	CARTE DES DESSERTS
A CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS	A CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS
VIANDE, FROMAGE OU DESSERT : 21,00 €	VIANDE, FROMAGE OU DESSERT : 23,00 €
VIANDE, FROMAGE ET DESSERT : 25,00 €	VIANDE, FROMAGE ET DESSERT : 27,00 €

MENU DÉCOUVERTE :

CHOISISSEZ ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT.
LE PRIX DU PLAT VOUS INDIQUE LE PRIX DU MENU.

ENTRÉES :

FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE, SA SALADE.

SALADE DE QUEUE DE BŒUF TIÈDE, VINAIGRETTE AGRUMES.

RATATOUILLE FROIDE DE CREVETTES ET QUEUES ÉCREVISSSES DÉCORTIQUÉES.

TERRINE DE FOIE GRAS, SA SALADE. SUPPL. 3,00 €.

ASSIETTE LESCLETTE COMPOSÉE DE :

FOIE GRAS, FONDANT VOLAILLE, RATATOUILLE CREVETTES. SUPPL. 3,00 €.

POISSONS OU VIANDES :

POÊLÉE DE GRENOUILLES PERSILLÉES. 31,00 €

FILET DE DAURADE ROYALE, NAGE DE LÉGUMES CARDAMONE . 32,00 €

SAUTÉ DE ROGNON DE VEAU, PLEUROTE, SON JUS AU PORTO ROUGE. 31,00 €

FAUX-FILET POÊLE, SA SAUCE ÉCHALOTE A PART. 32,00 €

ENTRECÔTE DE BŒUF POÊLÉE, SA SAUCE ÉCHALOTE A PART. 36,00 €

0000000000000000

FROMAGES AFFINES OU FAISSELLE FERMIÈRE.

OU PAUSE CLAYETTOISE ET SON ALCOOL : sorbet griotte et liqueur de fruits rouges.

0000000000000000

CARTE DES DESSERTS, A CHOISIR AVEC VOTRE REPAS.



MENU ENFANT : 11,50 €

TERRINE DE CAMPAGNE OU SAUCISSON. STEAK OU POISSON, GRATIN DAUPHINOIS. GLACE 2 BOULES.

MENU SAVEUR :

SERVI TOUS LES JOURS SAUF DIMANCHE ET JOURS DE FÊTES.

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT : 25,00 €.

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 28,00 €.

ENTRÉE AUX CHOIX :

SOUPE DE MELON ET MANGUE, JULIENNE DE JAMBON CRU

OU

FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE, SA SALADE.

PLATS AUX CHOIX :

CUISSE DE POULET FERMIER AUX ÉCREVISSES.

OU

PAVÉ DE CABILLAUD, HUILE OLIVE ET THYM CITRONNÉ .

00000000000000

FROMAGES AFFINES OU FAISSELLE FERMIÈRE.

OU PAUSE CLAYETTOISE ET SON ALCOOL : sorbet griotte et liqueur de fruits rouges.

00000000000000

CARTE DES DESSERTS, A CHOISIR AVEC VOTRE REPAS. DERNIÈRE PAGE A DROITE



MENU GOURMET :

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT : 42,00 €.

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 46,00 €.

ENTRÉE :

ASSIETTE SAVEUR :

RATATOUILLE DE CREVETTES ET TERRINE DE FOIE GRAS.

PLATS AUX CHOIX :

MÉDAILLONS DE QUEUE DE LANGOUSTE ET GÂTEAU DE SAINT-JACQUES.

ou

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES.

00000000000000

FROMAGES AFFINES OU FAISSELLE FERMIÈRE.

OU PAUSE CLAYETTOISE ET SON ALCOOL : sorbet griotte et liqueur de fruits rouges.

00000000000000

CARTE DES DESSERTS, A CHOISIR AVEC VOTRE REPAS. DERNIÈRE PAGE A DROITE