



## MENU DU JOUR

### Nos formules

Entrée Plat	23,00 €
Plat Dessert	23,00 €
Entrée Plat Dessert	29,00 €

### Entrées

Velouté de pois chiches, lardons de chorizo, chips topinambour

Duo de saumon et salade verte

Salade d'endives, noix, tomate, emmental, croûtons

*Plat végétarien*

Tartine de chèvre tomate-miel

*Salade verte avec tranches de magret de canard*

### Plats

Fondant de veau et son jus persillé

*Viande d'origine: Pays-Bas*

Filet de dorade sébaste, crème d'olive

Gratin de ravioles au Saint-Marcellin et petits légumes

*Accompagnée de salade verte*

### LES ACCOMPAGNEMENTS:

*Pomme de terre mitraille, poêlée de champignons | Frites maison et/ou salade | Tagliatelles fraîches*

## Desserts

Gâteau frangipane, sorbet poire, chantilly

Entremets poire-chocolat

Panna cotta, coulis de sirop d'érable et éclats de cookies

Assiette gourmande

Faisselle

Fromages affinés

Coupe de glace (1, 2 ou 3 boules)

Parfums: chocolat, vanille, café, cassis, noix de coco, menthe-chocolat, poire, framboise pistache, rhum-raisins, chartreuse, caramel, fraise, citron, mangue, ananas