

Menu « Auberge »

16.00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 14.00€

Plat 9,90€

Entrées

Wrap Jambon/Emmental

Gâteau de Thon, Sauce Cocktail

Salade de Gésiers et Lardons

Entrée du Moment



Plats

Retour de Pêche

Pièce de Bœuf Grillée, Sauce à l'échalote

Emincé de Volaille aux Epices Douces

Plat du jour

Grande Salade au choix (Gésiers ou Italienne)



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges

Gâteau Moelleux au Chocolat

Flan Pâtissier aux Poires

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi midi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs » 25€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

Accords Mets & Vins : 14,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

St Marcellin Rôti au Lard

La Douzaine d'Escargots de Bourgogne à la Normande (+2.00€)

Mousseline de Saumon et Saumon Fumé Maison

Salade à l'Italienne

Mousse de Chèvre et Tomate au Jambon Sec



Plats

Faux Filet Grillé, Sauce Bordelaise

Morue des Pirates Fécampoïis

Côtes d'Agneau Grillées à la Provençale (+3.00€)

Côte de Cochon Rôtie, Sauce Camembert

« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de 5 Fromages ou Camembert Pané (+2.00€)



Desserts

Tiramisu Pomme et Spéculoos

Soufflé Glacé à la Bénédictine (+3.00€)

Charlotte aux Fraises

Café Gourmand (+2.00€)

Mille Feuilles à la Vanille de Tahiti

Servi tous les jours

Formule Express

15.00€

Servi Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés

Plat du Jour



Café Douceur



Boissons

au choix

Verre de Vin « Au pichet » 12 CL

ou Bière Pression « Pelforth » 25 CL

ou Verre Jus de Fruit ou Coca ou Diabolo 20 CL

ou ½ Bouteille d'Eau plate ou pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« Coup de Cœur du Chef »

18.00 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)