



## *Le Menu du moment à 24 €*

*Ce menu est servi seulement le soir, le week-end et les jours fériés.*

*Nous vous le proposons également à 26 € avec le fromage de La Maison.*

*(Si vous le souhaitez, sur réservation seulement, vous pouvez demander un menu spécial, pour une occasion particulière) ☺*

*Afin de vous garantir la fraîcheur optimum de nos plats, depuis 4 années, chaque hiver, nous vous proposons notre menu unique. Nous nous attachons à le faire évoluer toutes les semaines.*

*Vous pouvez choisir d'autres suggestions sur les tableaux.*

*Cette semaine nous vous proposons :*

*Assiette fraîcheur de légumes d'été rôtis aux condiments*

*Ou*

*Salade campagnarde, gésiers confits, lardons fumés, jambon cru*

*\*\*\*\**

*Emincé de magret de canard au caramel d'épices*

*Ou*

*Pavé de cœur de rumsteck, sauce échalote au vin rouge*

*\*\*\*\**

*Charlotte aux fraises, coulis de fruits frais*

*Ou*

*Fondant au chocolat, caramel beurre salé*

<i>Entrée seule</i>	<i>10 €</i>	<i>Entrée, plat</i>	<i>20 €</i>
<i>Plat seul</i>	<i>17 €</i>	<i>Plat, dessert</i>	<i>20 €</i>
<i>Dessert seul</i>	<i>6 €</i>	<i>Entrée, dessert</i>	<i>17 €</i>

*Pour un plat direct chaud, compter environ 15 minutes de préparation*

*Les plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.*