

MENU 27 €

Entrées

- 6 Escargots de Bourgogne farcis maison (escargots, beurre, ail, persil)
Ou Crottin de Chèvre sur Tatin de Légumes (farine, beurre, fromage, légumes)
Ou Petits Farcis Maison 3 pièces (farine, œuf, lait, veau, légumes)
Ou L'assiette Jambon Cru Italien, Cressins (farine)

Plats Garnis

- Raviolis au jus de Daube (farine, œuf, bœuf, légumes)
Ou Gnocchis Cèpes (farine, œuf, crème fluide, jus de veau)
Ou Carpaccio de Bœuf, Riquette et Parmesan, Cressins (farine, parmesan)
Ou Pavé de Cabillaud et sa Barigoule de Légumes
(poisson, beurre, légumes, huile d'olive)

Desserts

- Tarte de Saison (farine, beurre, œuf, crème)
Ou Salade de Fruits ou Mousse au Chocolat (œuf, beurre)
Ou Coupe de Glace 2 boules (œuf, lait)

Tout changement dans nos menus entraîne un supplément
(sauce, légumes, Pâtes fraîches 3€)

Tous les vendredis midi Aioli

Menu Enfant 10 € (- de 12 ans)

Steak haché maison, Frites (huile de tournesol) ou Pizza Reine (farine, fromage)
1 Boisson 25 cl (coca, jus d'orange, limonade, sirop, jus d'ananas)

Un Dessert

- Glace 2 boules (œuf, lait)
Ou Mousse au Chocolat (œuf, beurre)

*Les ingrédients allergènes sont notifiés en gras
Tous nos plats sont cuisinés sur place*

Prix nets