

LES FORMULES

Formule du Midi

Entrée + Plat + Dessert	13,50€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert...	11,50€
Plat	10€

Les plats du Menu du midi en semaine changent régulièrement,
Pour s'en informer, n'hésitez pas à entrer et consulter l'ardoise du moment.

Menu Enfant

(-10ans)

10€

Plat du moment

Dessert du moment

Ou

Glace

Formule du Soir

(Et du samedi et dimanche et jours fériés)

Entrée + Plat + Fromage + Dessert...31€

Entrée + Plat + Dessert27 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert.....22 €

Entrées



Éclair au saumon fumé maison.



Tatin d'oignon au boudin noir, bouquet de mâche.



Velouté de poireaux et copeaux de grison.

Plats



Chou farci, cubes de carottes rôties et purée de pommes de terre.



Poisson du moment.



Carré d'agneau en croute d'herbes, purée de betterave.

Desserts



Petits carrés fondants au caramel.



Fondant au chocolat boule de vanille et chantilly.



Tranches de roulé au citron.

Menu Enfant (-10ans)

10€

Plat du moment

Dessert du moment

Ou

Glace

Bon appétit!

Plats suggestion :

 Foie gras mi-cuit et chutney de figues 15€

 Entrecôte (400g cru), frites maison ou garniture de la carte 20€

 Filet de bœuf (200g Cru) frites maison ou garniture de la carte 20€

Cuisson recommandée par le chef bleu ou saignant.

Les cuissons :

BLEU



SAIGNANT



À POINT



BIEN CUIT



Viande charolaise provenance locale, en partenariat avec Berry Viande.

Les plats « suggestion » sont proposés en fonction des arrivages et ne font pas partie des formules du soir ou du midi.