



MENU A 30 € STC

SALADINE DE CEPES CHAUDS ET ESCARGOTS EN CREME PERSILLEE

Ou

SAUMON FUME A L'ANETH

TROU SAVOYARD



**Filet mignon de porc, JULIENNE DE MANGUE ET POMMES
ROTIES VANILLE, CANNELLE**

Ou

FILET DE FERA ,crème de citron (selon arrivage)

Ou

Marcassin sauce poivrade



LES DELICES DE MAITRE CORBEAU



LES GOURMANDISES

Nos viandes et poissons s'accompagnent d'un panier du jardinier.

MENU A 40.00 euros STC

TERRINE DE Lièvre aux noix et raisins et foie de canard poêlé

Ou

***CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT
FLAMBEE AU COGNAC***

Ou

FOIE GRAS DE CANARD AU MIEL ET EPICES



TROU SAVOYARD

Gambas rôties au beurre blanc

Ou

Filet de bœuf bordelaise

ou

Filet de bœuf aux morilles et crème (suplé :6 €)



LES DELICES DE MAITRE CORBEAU



Les GOURMANDISES



NOTRE CARTE

ENTREES ET SALADES

SALADINE DE CEPES CHAUDS ET ESCARGOTS EN CREME PERSILLEE	12,00€
FARANDOLE DE CHEVRE CHAUD, LARDONS FUMES ET CROUTONS	9,00€
SAUMON FUME A L'ANETH ET SES BLINIS	9,00 €

SPECIALITES

TERRINE DE Lièvre et FOIE GRAs aux raisin	12.00
CASSOLETTE D'ESCARGOTS MIJOTEE AUX CHAMPIGNONS	15,00
FOIE GRAS DE CARNARD AU MIEL ET EPICES	18,00
OREILLE D'ANE ET SALADE AUX CHOUX DU PERE GUSTAVE	10,00
LA PELA « TARTIFLETTE », SA CHARCUTERIE ET SALADE	19,00 €
RACLETTE (minimum 2 personnes –sur commande)	par pers. 18,00 €
FONDUE SAVOYARDE	14,00€
FONDUE SAVOYARDE, ASSIETTE DE CHARCUTERIE, SALADE	19,00€
FONDUE AUX CEPES	16,00€

POISSONS – CRUSTACES

FEUILLETE DE Filet d'omble chevalier ET SA CREME DE CITRON (selon arrivage)	18,00 €
GAMBAS ROTIES AU BEURRE BLANC	25,00 €

VIANDES

FILET DE BŒUF POELE AUX MORILLES	28,00 €
SUPREME DE VOLAILLE A LA SAVOYARDE	12,00 €
Filet mignon de porc, JULIENNE DE MANGUE ET POMMES	
ROTIES VANILLE CANNELLE	18,00 €

PLAT DU JOUR à 8,00 €

MENU DU JOUR à 13,00 € (Entrée + Plat du jour + Dessert)

MENU ENFANT à 7,00 €