

CARTE du WE

Composez votre repas selon vos envies

ENTREES

<i>Entrée ou potage du weekend</i> (voir l'ardoise)	4 €
<i>Œuf meurette</i>	5 €
<i>Salade savoyarde</i> (Reblochon et jambon de pays)	7 €
<i>Caviar à l'Angevine de poitrine</i> Salade de lentilles vertes bio, rillauds d'Anjou	8 €
<i>Salade Périgourdine</i> (Foie gras et magret fumé de canard)	13€

PLATS

<i>Assiette végétarienne</i>	11€
<i>Escalope de poulet savoyarde</i> (Avec jambon de pays et reblochon, salade)	12 €
<i>Pièce de bœuf VF</i> (Sauce cèpes ou marchand de vin)	13 €
<i>Magret de canard</i> (Sauce cèpes, fruits rouge, ou cidre)	16€
<i>Boudin noir façon île de Man</i> (Boudin noir artisanal, pomme poêlée, noix de St Jacques et sauce au cidre)	16 €
<i>Poisson au beurre blanc</i> (Poisson frais selon arrivage, voir l'ardoise)	13 € à 21 €

DESSERTS

<i>Assiette 3 fromages et salade</i>	5 €

<i>Tartes ou pâtisserie</i> (voir l'ardoise)	5 ou 6€
<i>Fondant au chocolat</i> (Crème anglaise à la vanille)	5 €
<i>Mousse au chocolat</i>	4 €
<i>Crème brûlée vanille</i>	6 €
<i>Nougat glacé maison</i>	7 €
<i>Coupe colonel</i> (2 boules de glace citron vert et 2 cl vodka)	7 €
<i>Coupe William</i> (2 boules de poire et 2 cl alcool de poire)	7 €
<i>Coupe de sorbet et glace (artisanal Erhard)</i> (1 boule 2.50 € / 2 boules 4,50 € / 3 boules 6 €)	

... Et chaque weekend, des suggestions proposées à l'ardoise viennent enrichir cette carte en fonction de la saisonnalité des produits

Nous cuisinons avec des produits frais, dessert et sauces sont « maison »