

Le menu terroir à 32.80 €

Les cuisses de grenouille persillées

Ou

Les oeufs en meurette



La cuisse de lapin au thym et au romarin, sauce laitière moutardée

Ou

L' entrecôte charolaise au beurre maître d' hôtel



La forêt noire au cassis

Ou

*La coupe almaranda
(glace griotte, griottes au sirop, kirsch)*

Le menu à 26.70 €

Entrée

Plat

Fromage ou dessert

Choix dans la liste, marqués d' un point bleu 

Le menu des p'tits loulous à 10.00 €

(jusqu' 11 ans)

La brochette de poulet et tomate
et ses frites

Le fromage blanc ou la coupe de glace 2 boules

Entrées

Les entrées chaudes :

Les oeufs en meurette		9.90 €
☀ La soupe du moment		6.10 €
Les cuisses grenouilles persillées	☀ par 9	6.90 €
	par 15	11.90 €
La douzaine d'escargots en coquille au beurre d'escargot		11.90 €
☀ Le gâteau de foie de volaille et sa sauce tomate		6.80 €
☀ La brick de chèvre à l'orientale sur lit de salade verte		6.90 €

Les entrées froides :

☀ Le pâté de campagne aromatisé au cognac et son toast de pain de campagne	5.85 €
Le foie gras de canard mi-cuit au cognac et son toast de pain de campagne	13.90 €
L'oeuf cocotte au saumon fumé maison et asperge verte	11.50 €
Le saumon fumé maison et chèvre frais, vinaigrette de tomate à la vodka	9.80 €

Viandes

✿ Le plat du jour	9.90 €
✿ Le hachis parmentier de canard, sauce madère	15.70 €
Les ris de veau aux cèpes et petits légumes, sauce au cidre	19.25 €
Les rognons de veau sautés, sauce échalote au porto	18.50 €
L'entrecôte charolaise au beurre maître d'hôtel (220 g à 250 g)	21.90 €
La côte de veau, chips de parmesan, sauce chorizo poivron	19.50 €
Le magret de canard sauce vigneronne et ses petits grains de cassis	19.90 €
✿ La tartiflette savoyarde	15.60 €
✿ La cuisse de lapin au thym et romarin, sauce laitière moutardée	15.90 €
Le petit ballotin de poulet aux champignons des bois, raisins et noix, sauce au foie gras	16.90 €
✿ L'échine de porc, sauce concassée de tomates à l'ail	14.90 €

Poissons

✿ Le cary de poissons blanc et crevettes roses	14.90 €
✿ Le pavé de saumon, sauce tomate au basilic	14.60 €
✿ Les filets de rouget rôtis en croûte d'herbes	15.95 €
✿ Le poisson au four au vin blanc, tomate et huile d'olive	13.85 €
Le duo de loup de mer et saumon sauce Noilly Pratt	16.85 €

Végétariens

✿ Le gratin aux deux pommes (pomme de terre, pomme fruit) et au chèvre	15.20 €
✿ Le chou farci (oignon, échalote, oeuf, raisin, ciboulette, tomate)	15.50 €
✿ Le crumble de ratatouille	14.20 €

*Garnitures à choisir pour accompagner vos plats
(1 féculent et 1 légume)*

Gratin dauphinois
Tortellini gratinés
Riz basmati
Frites

Carottes vichy
Endives braisées aux zestes d'orange
Fondue de poireaux
Poêlée de champignons à l'ail et persil

Supplément garniture 2.90 €

Fromages :

- ❁ Le fromage blanc à la crème (nature ou ciboulette) 3.20 €
- ❁ L'assiette de fromages de nos régions sur lit de salade verte (Epoisse, chèvre, comté) 5.20 €
- ❁ Le chèvre frais parfumé au spéculoos et sa compotée de figes 3.20 €

Desserts :

Froid :

- ❁ La forêt noire revisitée (cassis) 5.95 €
- Le tiramisu de chocolat blanc à la poire et banane parfumées à la cannelle 7.50 €
- La tarte citron meringuée revisitée 6.50 €
- La crème brûlée à la vanille 6.65 €

Chaud :

- La crêpe à la banane flambée au calvados et sa boule de glace vanille 7.50 €
- Le soufflé chaud aux éclats de pistache 6.90 €
- ❁ Le petit gratin chaud aux framboises 5.45 €
- ❁ Le moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges et jaunes 5.90 €
- L'aumônière de pommes rissolées au cidre, sauce caramel au beurre salé 7.20 €

Glacé :

- ❁ Le vacherin glacé et son coulis 5.95 €
- La coupe almaranda (glace griotte, griottes au sirop, kirsch) 7.20 €
- La mousse glacée de pruneaux à l'armagnac 6.80 €
- La coupe de glace
 - ❁ 2 boules 4.50 €
 - ❁ 3 boules 6.75 €
- Vanille, pistache, menthe, nutella, pain d'épices
- Cassis, framboise, fruit de la passion, citron

- ❁ Le café gourmand du Merle Blanc 5.95 €
(Moelleux au chocolat, pavlova de fruits, muffin aux abricots, glace/sorbet)