

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **La Terrine**
et ses confits de légumes
- **Le Moelleux**
gâteau moelleux au fromage
Le Noble, rosette de Lyon
- **La Tartelette**
oignons, jus de veau et
fromage fondant
- **Le Poisson** +7
saumon fumé maison,
salade croquante d'automne
- **Le Foie gras** +18
escalope poêlée,
purée de courge à la muscade,
marrons et noisettes

« Potage »

Assiette principale

- **Le Poisson** 72.00
escalope de saumon,
croustillant au fromage aux herbes,
olives et câpres
- **La Pintade** 72.00
le suprême sur une tombée
de poireaux à la crème
- **Le Canard** 74.00
magret poêlé,
mijoté de champignons sauvages
sauce au poivre long
- **Le Filet de Veau** 75.00
ragoût de légumes racine
sauce Diane
- **Le Carré d'Agneau** 76.00
boulgour aux fruits secs
sauce aux sept épices d'Alep

« Dessert »

Café, thé ou infusion

Les Fromages

L'assiette en complément

+ 15

L'assiette en remplacement

du dessert

sans frais

***Paiement comptant ou
par chèque seulement.***

*Les prix indiqués n'incluent pas
les taxes et service.*

*Dû aux nouvelles réalités du marché, il
peut être difficile de vous garantir les
prix et l'approvisionnement pour toute
la période du menu. Merci*

Octobre, Novembre et Décembre 2024