

A LA CARTE HIVER

Tous les plats sont réalisés avec des produits frais par le chef Pascal Ducrozet



LES ENTRÉES

- Terrine de pot-au-feu sauce aioli 14€
- Gâteau de foie de volaille et mini quenelle 14€
- Croustillant de chèvre et lard grillé 14€



LES PLATS

- Lasagnes végétariennes aux légumes croquants 15€
- Sabodet à la vigneronne 17€
Accompagnée de légumes de saison
- Bréchets de poulet façon grenouilles 18€
Accompagné de légumes de saison
- Quenelle de brochet sauce homardine 18€
Accompagné de légumes de saison
- Poulet aux morilles 20€
Accompagné de légumes de saison



LES DESSERTS

- Crème glacée / Glaces Natur'Elles de la Ferme Rimaud (01) 4€
Caramel beurre salé, chocolat, vanille
- Sorbet / Pâtisserie Perruche (01) 4€
Abricot, cassis, citron, fraise
- Tarte tatin 6€
- Tiramisu 6€
- Tarte citron meringuée 6€