

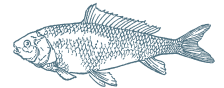


ENTRÉES



- Entrée du jour (le midi en semaine) 5€
Oeuf croustillant, Epinards & crème de Comté 9€*
Gravlax de Saumon frais & Pesto d'herbes aux cacahuètes 8€

PLATS



- Plat du jour ou Pièce de Boeuf Grillée (le midi en semaine) 13€
Gambas snackées, Risotto Carnaroli 23€**
Magret de Canard rôti sauce Morilles 23€**
Entrecôte de Boeuf 330g, sauce Bleu d'Auvergne ou Poivre 28€***
Pâtes Bio à la truffe d'été 23€**
Tartare de Boeuf «Salers» 20€
Salade «COBB», Chicken, Onion Crispy, Blue, Bacon 19€
Salade de Chèvre «Le Combelou», Jambon de pays & Noix 20€



DESSERTS

- Dessert du jour (le midi en semaine) 5€
Planchette de fromages AOP 7€
Notre Vacherin glacé 9€*
Mi cuit au Chocolat & crème Anglaise 9€*
Fine amandine aux Pommes & glace Vanille 8.50€



MENU ENFANT 12€
Supplément Soirée Etape: *+2€ **+3€ ***+5€

Cuisine élaborée par notre chef Matthieu Rouquier & son équipe

PRIX NETS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS