MENU DU TERROIR 34.50€

Croûte Forestière et ses Croûtons

ou

Salade Automnale (Champignons persillés, magret de Canard 🇫🇷 fumé, noix, raisin)

— ❀ —

Filets de truite de la Pisciculture Côte, sauce au vin Jaune, duo de riz et légumes du moment

ou

Sauté de Sanglier 🇫🇷 façon Chasseur, Spatzle et fines garnitures

— ❀ —

Crème Brulée à la Pistache

MENU PLAISIR 53.50€

Terrine de Foie Gras de Canard 🇫🇷 gelée au Macvin, compotée d'oignons et brioche au Miel

ou

Tartare de Chevreuil (UE) à l'huile de Noisette

— ❀ —

Pavé de Biche 🇫🇷 sauce Grand Veneur, spatzle et fines garnitures

ou

Friture de Filets de Sandre (0.250kg) pommes frites et salade verte

— ❀ —

Dessert au Choix à la carte

Prix nets en euros TTC services compris
Notre liste d'allergènes est disponible sur demande

MENU ENFANT 13.50€

Croûte Forestière et ses Croûtons
ou
Jambon 🇫🇷 oeuf mayonnaise
— ❀ —
Steak frites 🇫🇷(dans le faux filet)
pommes frites
ou
Nugget's de Poulet 🇫🇷, Pommes Frites
— ❀ —
Glaces smarties

MENU DU JOUR 19.50€

(Le midi du mardi au vendredi et hors jour fériés et vacances)
Entrée du Jour
— ❀ —
Plat du Jour
ou
Faux Filet de Boeuf 🇫🇷 (+3.90€)
— ❀ —
Dessert du Jour

Prix nets en euros TTC services compris
Notre liste d'allergènes est disponible sur demande