

## NOUVEAUTÉ

### 3 menus par semaine

Disponibilité limitée

VENDREDI 28€ | Plat seul : 16€ | Entrée + plat ou plat + dessert : 22€ |

**Entrée :** Tartelette au lard gratiné au Comté

**Plat :** Goujonettes de saumon nacré, riz et beurre blanc aux œufs de truite

**Dessert :** Crumble de fruits aux épices

SAMEDI 28€ | Plat seul : 16€ | Entrée + plat ou plat + dessert : 22€ |

**Entrée :** Crème de champignons, croûtons légèrement aillés

**Plat :** Burger maison, frites de pommes de terre et sauce du Chef

**supplément :** escalope de foie gras de canard poêlé – 2,50€

**Dessert :** Blanc-manger, crème anglaise au citron confit, nougatine aux fruits secs

DIMANCHE 32€ | Plat seul : 20€ | Entrée + plat ou plat + dessert : 26€ |

**Entrée :** Croustade d'escargots aux champignons

**Plat :** Paupiette de cochon en feuille de chou, mousseline de pommes de terre et jus corsé

**Dessert :** Poire farcie « Belle Hélène »

#### Suggestion du week-end :

Risotto de pépinette à la Truffe noire de Richerenches Melanosporum (10g) 22€

Tartiflette, lard de pays et oignons confits, salade verte et sauce vinaigrette maison 20€

#### *à partir de samedi*

Assortiment de fromages affinés par Marc Janin 5,50€

-20% sur la carte des vins consultable sur place ou par téléphone avec Elodie