

MENU

DU 29 NOV AU 3 DEC 2022

ENTRÉES

Potage Darblay à la julienne de carottes
ou Vol au vent girolles - châtaignes
ou Assiette de charcuterie

PLATS

Pièce du boucher : cœur de rumsteck / Purée maison
ou Carbonade flamande / Purée maison
ou Queue de cabillaud à la bordelaise / Riz / Endives braisées
ou Tortis frais ricotta - épinard / Salade

DESSERTS

Assiette de fromages
ou Verrine de poires au chocolat et chantilly aux marrons
ou Tiramisu
ou Café gourmand

(Menu végétarien sur simple demande, si possible à la réservation)

FORMULE

Uniquement le Midi (sauf férié)

19 € entrée-plat ou plat-dessert

21.50 € entrée-plat-dessert

16 € plat seul

Planche de charcuteries 18 €

Planche de fromages 18 €

Planche mixte 18 €

Menu Enfant (moins de 10 ans) **12 €**

Steack hâché frais / pâtes au gruyère
Esquimau

Prix TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

