

Nos Viandes

<i>Pavé de cœur de rumsteak sauces échalotes.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Faux filet en tournedos beurre maitre d'hôtel.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Le filet de bœuf grillé.....</i>	<i>25,00€</i>
<i>Mille feuilles de filet de bœuf et foie gras sauce morilles.....</i>	<i>35,00€</i>
<i>Mignon de veau a la hongroise.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Cote de veau aux chanterelles.....</i>	<i>24,00€</i>
<i>Cotes d'agneau sur grill aux herbes de Provence.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Magret de canard entier au miel et vinaigre de balsamique.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Poulet fermier aux morilles.....</i>	<i>20,00€</i>

Nos Poissons

<i>Pavé de thon rouge sur tartarine de mini ratatouille.....</i>	<i>12,00€</i>
<i>Gratinée de fruits de mer et noix de pétoncles.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Dos de cabillaud sauce du chef.....</i>	<i>19,00€</i>
<i>Pavé de sandre à la crème de pistache.....</i>	<i>20,00€</i>
<i>Filet de dorade royale en croute de pesto.....</i>	<i>22,00€</i>
<i>Marmite de moules au choix.....</i>	<i>13,00€</i>
<i>Marinière, Crème, Bleu, Curry</i>	
<i>Cuisses de grenouilles en persillade.....</i>	<i>15,00€</i>

Toutes nos viandes et poissons sont servies avec légumes et, au choix : gratin Savoyard, gratin de Crozet, frites ou riz