

Formule Brasserie à 14€

(Entrée, plat, dessert / 15€ avec le café)

Entrée-plat ou Plat-dessert à 12.50€

Plat 9.50€

Les Entrées

Buffet d'entrées

Tuile de mousse de chèvre frais (supp. 2€)

au thym et speck, billes de melon rôties

Trio de Galipettes Saumuroises (supp. 3€)

(Rillauds, Chèvre et Confit d'oignons)

Escargots de Bourgogne façon paysanne

Bacon et croutons (supp.4€)

Les Plats

Bavette d'Aloyau

Plat du jour n°1

Plat du jour n°2

Joue de Lotte et Gambas marinées, (supp. 5€)

Mousseline de carottes

Magret de canard (250g) à l'orange, (supp. 7€)

navet et carottes glacés, croquant de légumes verts

Entrecôte 300 gr « VBF » (supp. 9€)

Beurre maître d'hôtel, frites salade

Les Desserts

Ile flottante / Mousse au chocolat

Fromage blanc / Salade de fruits

Coupe de glaces et sorbets 2 boules

Dessert du jour

Omelette norvégienne (supp. 2€)