

## Les Viandes

- Fricassée de Rognons de Veau sautés  
chasseur 17.50 €
- Escalope de Ris de Veau et son jus,  
poêlée sur darphin 23.00 €
- Magret de Canard en croûte de noix  
17.50 €
- Dos d'agneau rôti aux arômes  
(thym, romarin, ail, persil) 21.00 €
- Tranche de Foie de Veau aux pommes et  
vinaigre de cidre 16.50 €
- Filet de Bœuf à votre goût 23.00 €
- Emincé de volaille aux épices et à la  
crème 14.00 €
- Les plats traditionnels 14.50 €

## Les Desserts

- Tarte au citron Meringuée 7.50 €\*  
- Œuf à la neige 6.00 €\*  
- Tarte Tatin Crème ou Glace 7.50 €\*  
- Crème caramel 6.00 €\*  
- Tiramisu au parfum du jour 7.00 €\*  
- Carpaccio d'ananas frais 7.50 €\*  
- Crème Brulée à la vanille 8.00 €  
- Trilogie de Mousse Valrhona 8.50 €  
- Moelleux au chocolat cœur coulant sur  
crème anglaise 8.50 €  
- Tarte du moment 6.00 €  
- Nougat glacé aux fruits confits et miel  
8.00 €  
- Desserts du jour 8.00 €\*  
- Desserts du jour 8.00 €\*

pâtes - riz - écrasé de pomme de terre

Indiqué par une \* correspond au dessert choisi dans notre menu à 26.00 €