



Pour L'organisation de votre repas, veuillez trouver ci joint différentes propositions
Supplément Fromage 3€

Option : Apéritif et vin* compris (1 bouteille pour 5) : + 8€/pers

* Rosé Cèvene, Riesling, Jura Chardonnay, Beaujolais Village, Château d'Assas,
Château de Gonçe,

MENU à 15 Euro

- Tartiflette, Salade
- Dessert du Chef
- Café

MENU à 20 Euro

- Fondue Franco-suisse,
- Charcuterie et Salade,
- Dessert du chef,
- Café

MENU à 23 Euro

- Salade de gésiers confits
- Bœuf Bourguignon aux petits oignons et ses accompagnements
- Framboisier et son coulis de fruits rouges
- Café

MENU à 23 Euro

- Terrine de poisson maison,
- Brochette de poisson sauce citronnée et ses accompagnements
- Framboisier et son coulis de fruits rouges
- Café

MENU à 29 Euro

- Salade landaise, toast aux foies gras,
- Magret de canard, sauce aux aïelles
Ou Filet de sandre au vin du jura
- Cœur Fondant aux chocolats
- Café

MENU à 35 Euro

- Tartare de Tomate et ses Toasts,
- Jaret de porc grillé
Ou Linguini aux fruits de Mer, sauce pistou
- Fromage,
- Assiette gourmande
- Café

MENU JUNIOR (-12ans) 7€

- Nuggets frites
- Glace