

ENTRÉES À LA CARTE

Croustillant de fromage de chèvre <i>au miel, noix et salade verte (végétarien)</i>	14,0
Salade César <i>blanc de volaille rôti aux herbes, parmesan, croûtons à l'huile d'olive et salade verte</i>	15,0
Salade Landaise <i>manchon de canard confit, magret fumé et salade verte</i>	15,0
Gâteau de foie de volaille <i>sauce tomate maison cuisinée aux herbes</i>	13,0
La belle tranche de foie gras maison <i>toast grillé, chutney, salade verte</i>	15,5

PLATS À LA CARTE

Bréchets de poulet en persillade (~200g) <i>Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes</i>	16,5
Filets de rouget snackés à l'huile d'olive <i>beurre blanc, chips vitelotte, mousseline de patate douce et doucement relevé au piment de Bresse</i>	18,0
Le morceau de cochon en cuisson longue (~180g) <i>jus corsé, mousseline de panais</i>	14,0
Suprême de poulet <i>sauce crème aux champignons, mousseline de carottes et cumin, chips de légumes</i>	16,0
Tartare de bœuf charolais <i>coupé au couteau, assaisonné par nos soins, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes et salade verte</i>	15,5
Entrecôte grillée (~350g) (hors menu) <i>beurre maître d'hôtel, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes</i>	24,0
Burger végétarien (hors menu) <i>steack végétal, Tomme de Savoie, pain artisanal, caviar d'aubergine maison et pommes de terre nouvelles rôties aux herbes</i>	16,5
Burger maison (hors menu) <i>steack haché façon bouchère, Tomme de Savoie, pain artisanal, saucisse de morteau, sauce tartare pommes de terre nouvelles rôties aux herbes</i>	16,5

MENU LA GRANGE **30,0**
entrée + plat + dessert

MENU ENFANT **12,0**
Blanc de poulet à la crème **ou** Dos de cabillaud accompagné de pommes de terre nouvelles rôties aux herbes, Dessert : Glace au choix (1 boule)