



MENU FRITURE 19.00 €

au choix

Salade Paysanne

(Salade verte, Lardons, Croûtons, Emmental, Tomate)

au choix

Petite Friture - Frites

au choix

Vacherin Glacé (parfum au choix)

Craquant au Chocolat

Framboisier

Café ou Infusion



MENU SUD OUEST 23.00 €

Salade du Périgord

(Salade Verte, Gésiers Confits, Foies de Volaille)

Cassoulet au Confit de Canard

au choix

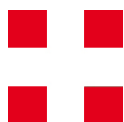
Gâteau Basque

Coupe Glacée Pruneaux Armagnac

Café ou Infusion

R E S T A U R A N T

MENUS Groupes



MENU SAVOYARD 25.00 €

Salade Savoyarde

(Salade Verte, Croûtons, Tomme, Lardons, Œuf Poché)

Tartiflette au Reblochon de Savoie

au choix

Tarte au Myrtilles

Coupe Glacée au Génépi

Café ou Infusion



MENU CANARD 27.00 €

Salade San Fermin

(Salade Verte, Dés de Foie gras, Magret Cuit, Magret Fumé, Champignons Frais)

Magret de Canard au Poivre Vert P.Béarnaises

au choix

Vacherin Glacé (parfum au choix)

Craquant au Chocolat

Framboisier

Café ou Infusion



MENU GRENOUILLE 28.00 €

Salade au Chèvre Chaud

(Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast de Pain Grillé)

au choix

Cuisses de Grenouilles Persillées

au choix

Vacherin Glacé (parfum au choix)

Craquant au Chocolat

Framboisier

Café ou Infusion

VINS EN PICHETS :

**1/4 par personne,
soit 25 cl, soit 2 verres**

Rosé : Vin de Pays de Méditerranée
ou/et

Rouge : Côtes du Rhône
ou/et

Blanc : Chignin

***Garnitures : Gratin Dauphinois, Panaché de Légumes, Frites et Riz.**

MENU A 25.00 €

au choix

Salade du Périgord

(Salade Verte, Gésiers Confits, Foies de Volaille)

Salade Fermière

(Salade verte, Lardons, Croûtons, Oeuf dur)

au choix

Cuisse de Canard au Poivre Vert*

Petite Friture - Frites

Moules à la Marinière - Frites

au choix

Vacherin Glacé (parfum au choix)

Craquant au Chocolat

Framboisier

Café ou Infusion

MENU A 30.00 €

au choix

Salade Savoyarde

(Salade Verte, Croûtons, Tomme, Lardons, Œuf Poché)

Salade du Larzac

(Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast de Pain Grillé, Noix)

au choix

Rognons de Veau à la Paysanne Gratin Dauphinois

Magret de Canard Grillé Pommes Béarnaises

Grenouilles à la Provençale*

Filet de Lavaret du Lac Meunière - Riz

au choix

Vacherin Glacé (parfum au choix)

Craquant au Chocolat

Framboisier

Café ou Infusion

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

**MENUS
Groupes**

VINS EN PICHETS :

**1/4 par personne,
soit 25 cl, soit 2 verres**

Rosé : Vin de Pays de Méditerranée
ou/et

Rouge : Côtes du Rhône
ou/et

Blanc : Chignin

MENU A 34.00 €

au choix

Salade San Fermin

(Salade Verte, Dés de Foie gras, Magret Cuit, Magret Fumé, Champignons Frais)

Croustillant de Reblochon Salade

Terrine de Saumon Maison

au choix

Rognons de Veau à la Paysanne Gratin Dauphinois

Magret de Canard au Figs*

Escalope de Veau à la Forestière *

Filet de Lavaret du Lac Meunière*

Quenelle de Brochet Sauce Crustacés

au choix

Assiette de 2 Fromages - Fromage Blanc

au choix

Vacherin Glacé (parfum au choix)

Craquant au Chocolat

Framboisier

Café ou Infusion

***Garnitures : Gratin Dauphinois, Panaché de Légumes, Frites et Riz.**