

NOS FORMULES

"du midi"

Plat du jour	9,00€
Entrée du jour ou mini salade + plat du jour	12€
Plat du jour + dessert du jour	12€
Salade + dessert du jour	12€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour+ café	15,00€

Les desserts des formules

Fromage blanc
Assiette de fromages
Glaces
Dessert du jour

Les desserts avec supplément 2 €

-Verrine de saison
-Fondant chocolat
-Banoffee pie (banane, toffee « caramel crémeux » crumble)
-Crème brûlée du moment
-Pain d'épices façon pain perdu,
Aux poires caramélisées glace de saison
-Café ou thé gourmand

NOS SALADES

SAVOIE	9,00€
Salade verte, tagliatelles de carottes, tomates, viande de Savoie séchée, tome, reblochon, croutons	
ROYANS	9,00€
Salade verte, tagliatelles de carottes, tomates, saumon mariné, ravioles frits, concombres	
FERMIERE	9,00€
Salade verte, tagliatelles de carottes, tomates, magret de canard mariné, volaille mariné, œuf poché	

NOTRE CARTE DU MIDI

◆ Foie gras de canard mi cuit « maison », fleur de sel	14,50€
◆ Saumon marinés « maison »	10,50€
◆ Poêlée de gambas en persillade, méli mélo de champignons sauvages	14,00€
◆ Entrecôte grillée à la fleur de thym (180g)	15,00€
◆ Tartare de bœuf (180g ou 360g)	13,50€/23,00€
◆ Filet de Kangourou, réduction d'estragon	15,00€
◆ Magret de canette en paille de céleri, châtaignes grillées au jus	16,00€
◆ Suprême de flétan beurre blanc au gingembre	15,00€
◆ Tagliatelles au saumon et écrevisse crème de basilic	11,00 €
◆ Tagliatelles à la crème de gorgonzola, jambon cru et aubergines marinées	11,00 €
◆ Dessert au choix	5,50€
◆ Demi Saint-Marcellin	3,50€
◆ Saint-Marcellin	5,50€

Menu enfant (plat-dessert-boisson) 9€