

Le coin des entrées

-Mélange de salades de Filly	9.50 €
-Jambon cru de Savoie et petite salade	14.80 €
-Tzatziki et magret de canard fumé	14.00 €
-Burrata et légumes d'été	14.50 €
-Filet d'omble chevalier fumé et tartare de courgette	18.50€
-Foie gras frais à la petite Arvine	21.50€

Le coin du poissonnier

-Filet de perches citronnés pommes frites et salade verte	28.00 €
-Filet de daurade à la rhubarbe légèrement parfumée au génépi	28.00 €
-Filet d'omble chevalier juste meunière	29.80 €
-Filet de sandre vallée d'auge	20.00 €

Le coin du boucher (Origine France et UE)

-Entrecôte beurre maître d'hôtel	28.00 €
-Mignon de veau aux morilles	32.00 €
-Suprême de pintade aux girolles et estragon	26.00 €
-Burger maison	20.00 €

Le coin végétarien

-Lasagne de légumes et salade verte	20.00 €
-------------------------------------	---------

Le coin des gourmands

-Moelleux au chocolat, glace vanille	10.00 €
-Crème brûlée "un petit air de Trinidad" (miel, rhum et citron vert)	9.80 €
-Tiramisu	9.80 €
-Choux craquelin au café	9.80 €
-Tarte framboise sur sablé	9.80 €
-Dôme citron	9.80 €
-Fraisier	9.80 €
-Coupe de glace (2 boules)	5.50 €
-Coupe de glace arrosée (colonel, général, alpine ...)	9.80 €

- **Menu enfant au choix sur la carte en ½ potion et 1 glace** 13.00€

Menu sur le pouce

Tzatziki et magret de canard fumé

Sandre vallée d'auge

Nougat Glacé

24.50 €

Menu tradition

Amuse-bouche

Jambon cru de Savoie et petite salade

Ou

Burrata et légumes d'été

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites

Fromage

ou

Crème Brulée

ou

Tiramisu

38.80 €

Menu Gourmet

Amuse-Bouche

Filet d'omble chevalier fumé et tartare de courgette à la sarriette

Ou

Foie gras frais à la petite Arvine

Filet de daurade à la rhubarbe légèrement parfumée au génépi

Ou

Mignon de veau aux morilles origine France

Fromage

Ou

Dessert au choix

46.00€