



PLATS DU JOUR

du 30 octobre au 2 novembre 2024

MERCREDI

Crème de carottes au gingembre ou Salade d'endives aux croûtons et noix

Piccata de veau à la milanaise, concassée de tomates, tagliatelles au basilic et aubergines et courgettes sautées

JEUDI

Soupe à l'oignon gratinée ou Houmous en vinaigrette de tomates et olives

Cuisse de lapin, sauce moutarde, polenta crémeuse, petits pois et carottes

VENDREDI

Fermé - Férié

SAMEDI

Potage à l'orge perlé ou Guacamole de truite du lac marinée à la betterave

Feuilleté de mignon de porc aux champignons à la crème, pommes olivettes, bouquetière de légumes

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Quiche au champignons et légumes oubliés, émulsion à la courge

MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



À LA CARTE

La Salade automnale, radis rouge,
champignons du moment et oeuf de poule de la Clarue

23

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras aux cornes d'abondance
façon «Fredo», salade du marché de Sédeilles et son pain croustillant
(pour 2 personnes)

23

La Soupe de poisson au pistil de safran façon "Pierrot Ayer"
croûtons à l'ail et rouille

20.5 34.5
entrée plat

Le Tataki de cerf, salsifis, aïrelles rouges,
champignon shimeji, orange et gingembre

32

Le Tartare de boeuf du pays, pommes Pont-Neuf,
pain croustillant, beurre de Mézières

34.5

L'Entrecôte de boeuf parisienne, sauce café de Paris,
gratin de pommes de terre et jardinière de légumes

36

Le Civet de lièvre aux champignons lard et croûtons,
tagliolini, choux rouges, marrons et poire à botzi AOP

36

Le Tournedos de selle cerf sauvage à la sauce poivrade,
spätzli au beurre, choux rouges aux marrons

36