

# Les entrées

Velouté de courges de la « Ferme des Sources » et cromesquis de Chèvre de la « Ferme de Bauges »	14.00€
Terrine de gibier	14.00€
Raviole de crustacés et son coulis	18.00€
Entrée du moment	18.00€
Foie gras de canard du moment	18.00€
<u>Les plats</u>	
Pot au feu de Parthenaise de chez « Guillemin »	20.00€
Suggestion du moment	20.00€
Souris d'agneau confite	24.00€
Poisson du moment	26.00€
Demi-pigeonneau royal	28.00€
<u>Les desserts</u>	
Assiette de fromages affinés	6.00€
Tarte tatin à la mangue	6.00€
Brioche façon pain perdu	6.00€
Croustillant au lacté caramel	6.00€
Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne	6.00€
Dessert du moment	6.00€





## Menu du Central

Velouté de courges de la « Ferme des Sources » et cromesquis de Chèvre de la « Ferme de Bauges »

ou

Terrine de gibier

Pot au feu de Parthenaise de chez « Guillemin »

ou

Suggestion du moment

Desserts au choix

Entrée, plat , dessert : 25€

Entrée, plat, fromage et dessert : 28€





## **Menu Tradition**

Raviole de crustacés et son coulis

ou

Entrée du moment

ou

Foie gras de canard du moment

Souris d'agneau confite

ou

Poisson du moment

Ou

Demi-pigeonneau royal

Assiette de fromages affinés

Desserts au choix

Entrée, plat, fromage et dessert :35€

Entrée 1, Entrée 2, plat, fromage et dessert : 43€

4



### Formule Déjeuner

#### valable du mardi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert : 15.00€

Entrée/Plat ou Plat/dessert + 1verre de vin ou 1/2 eau minérale + 1 café : 15.00€

Entrée du jour: 6.00€

Plat du jour: 9.00€

Dessert du jour: 4.00€

Menu Enfant 10.00€



*Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants* 

Plat de la carte en portion réduite

Glace

ou

Dessert de la carte en portion réduite

exceptées nos glaces