



Entrées

Soupe de poissons, acras de crabe	16.00€
Raviole de chèvre de la ferme de Bauges, jambon d'Auvergne, crème d'épinards	18.00€
Entrée du moment	18.00€
Carpaccio de bœuf Charolais fumé, façon terre et mer	20.00€
Foie gras de canard du moment	20.00€

Salade du moment	16.00€
------------------	--------

Poissons

Curry de lotte	26.00€
----------------	--------

Viandes

Pièce de bœuf	16.00€
Cuisseau de porcelet, cuisson basse température	22.00€
Travers de veau au miel	22.00€
Carré d'agneau du Limousin	28.00€
Cœur de ris de veau	30.00€

Fromages

Assiette de fromages affinés	6.00€
------------------------------	-------

Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10 min de cuisson)	6.00€
Baba au rhum	6.00€
Soupe de fruits du moment	6.00€
Tarte au citron	6.00€
Dessert du moment	6.00€

Notre Chef travaillant exclusivement des produits frais, Il est possible que certains plats soient manquants.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé au bar.

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Menu du Central

Raviole de chèvre de la ferme de Bauges, jambon d'Auvergne, crème d'épinards

ou

Soupe de poissons, acras de crabe

Cuisseau de porcelet, cuisson basse température

ou

Travers de veau au miel

Desserts aux choix

Entrée, plat, fromages ou dessert : 25.00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 28.00€

Notre Chef travaillant exclusivement des produits frais, Il est possible que certains plats soient manquants.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé au bar.

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Menu Tradition

Entrée du moment

ou

Carpaccio de bœuf Charolais fumé, façon terre et mer

ou

Foie gras de canard du moment

Carré d'agneau du Limousin

ou

Curry de lotte

ou

Coeur de ris de veau

Assiette de fromages affinés

Desserts au choix

Entrée, plat, fromages et dessert : 35.00€

Entrée 1, entrée 2, plat, fromages et dessert : 43.00€

Notre Chef travaillant exclusivement des produits frais, Il est possible que certains plats soient manquants.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé au bar.

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Formule Déjeuner
valable du mardi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert : 15.00€

Entrée/Plat ou Plat/dessert + 1 verre 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

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces