

# Carte du moment

## Nos Entrées.

\* Tartine aux saveurs d'automne accompagné d'une salade mixte. 12.00€

(Mélange forestier, vin blanc, oignons, râpé trois fromages, pain bucheron) attente 10 min env

\*Salade de chèvre chaud en brick au miel et noix vinaigrette au balsamique. 12.50€

\*Salade Végétarienne aux boulettes de sarrasin, lentilles et dés de courge butternut à l'huile de noisette et vinaigre de cidre. 11.50€

## Nos Plats.

\*Joues de porc mijotées sauce vigneronne pommes de terre grenailles. 14.50€

\*Pièce du boucher (350 g env.) Sauce roquefort frites. 20.00€

\* Demi-Magret de Canard sauce échalote au miel d'oranger frites. 15.50€

\* Blanquette de cabillaud aux mollusques avec son rizotto safrané. 16.00€

(Nos plats sont servis avec leur garniture. Possibilité de changer par salade ou légumes ou frites fraîche)

\* Tout Supplément Garniture 3.00€ \*

## Les desserts du moment ! 5€

\*Voir les suggestions des desserts, et la carte des glaces \*