

# Menu Brasserie 39€/persanne (boissan nan comprise)

Velouté de cèpes, croûtons à l'ail, et persil frit.

## <u>Ou</u>

Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth, crème au raifort, Toasts de pain de campagne.

\*\*\*\*

Dos de cabillaud grillé, à la plancha Sauce beurre blanc, mousseline de potimarron.

### Ou

Volaille fermière à la crème et aux champignons, Gratin Dauphinois.

\*\*\*

Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède, glace vanille.

#### Ou

Œuf à la neige « Grand-Mère), caramel, amandes grillées et crème anglaise.

\*\*\*\*

# Fromage en supplément 5€/personne.

Demi Saint Marcellin de la « Maison Cellerier », salade verte.

#### <u>Oı</u>

Faisselle (coulis de fruits rouges ou crème fraiche ou miel).

- La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
- Nos prix sont ttc et service compris.