

...● Menu ●...

26 € avec fromage ou dessert

30 € avec fromage + dessert

Givryotte de Givry : croustade d'escargots, lardons,
champignons, tête de veau, sauce aillée persillée

Salade de chèvre rôtie au miel et romarin, pignons de pain torréfiés

Œufs en meurette, fleuron au comté

Côtes d'agneau rôties, crème d'ail au thym, choux braisés aux pommes

Tête de veau cocotte, légumes vapeurs, sauce gribiche

Croustillant de filet de daurade royale au fenouil

Assiette de fromages frais et affinés (4 sortes)

Dessert

Formule du midi à 18 € (en semaine uniquement)

avec plat et fromage ou dessert

Les desserts sont également pris à la commande

...● Menu ●...

36 € avec fromage ou dessert

40 € avec fromage + dessert

Feuilleté de crevettes et écrevisses, coulis de cressons

Soupe de poissons de roche, croutons aillés et rouille

Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine

Ris de veau braisés sauce morilles, galettes de pommes de terre
aux courgettes

Saint Jacques poêlées, fondue de poireaux sauce crustacés

Filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne, gratin dauphinois

Assiette de fromages frais et affinés (4 sortes)

Dessert

Les desserts sont également pris à la commande

•••• Les Entrées ••••



Givryotte de Givry , croustade d'escargots, lardons, champignons, tête de veau, sauce aillée persillée	16,00€
Salade de chèvre rôti au miel et romarin , pignons de pain torréfiés	15,00€
Œufs en meurette , fleuron au comté	15,00€
Feuilleté de crevettes et écrevisses , coulis de cressons	17,00€
Soupe de poissons de roche , croutons aillés et rouille	16,00€
Foie gras de canard mi-cuit , confit d'oignons à la grenadine	20,00€

•••• Menu Lou •••• (pas pour les grands !)

Du steak haché , de la purée, du ketchup Une glace et un jus de fruit ou un soda	13.50€
--	--------

•••• Les Viandes ••••



Côtes d'agneau rôties , crème d'ail au thym, choux braisés aux pommes	18,00€
Tête de veau cocotte , légumes vapeurs, sauce gribiche	18,00€
Ris de veau braisés sauce morilles , galettes de pommes de terre aux courgettes	25,00€
Filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne , gratin dauphinois	24,00€

•••• Les Poissons ••••



Croustillant de filet de daurade royale , au fenouil	18,00€
Saint Jacques poêlées , fondue de poireaux sauce crustacés	20,00€

•••• Les Fromages 7,00€ ••••

Assiette de fromages frais et affinés (4 sortes)

•••• Les Desserts Maison 7,00€ ••••

Tarte fine aux poires, éclats de caramel beurre salé, chantilly

Poêlée de pommes au calvados, glace croquantine

Profiteroles accompagné d'un coulis de chocolat et chantilly

Crème brûlée façon mendiant

Fondant au chocolat, cœur de coulis de framboise

•••• Les Coupes de Glaces Artisanales 7,00€ ••••

Neversoise

glace à la nougatine de Nevers, fruits confits et chantilly

Colonel

sorbet citron vert et vodka

Fruitella 3 boules de glace

cassis, citron vert, passion, coulis de fruits rouge et chantilly

Savoisienne

3 boules de glace : marron, croquantine, myrtille et chantilly