

# Les Menus

## Menu Champêtre 21 €

Vol-au-vent de camembert  
aux pommes et jambon cru

Ou

Salade Bressane  
gésiers confits et foies de volaille



Carré de porc rôti, jus aux olives noires

Ou

Filet d'églefin, crème ciboulette.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 27 €

Cannelloni de truite fumée  
au fromage blanc d'Aveize en cervelle de canut

Ou

Croustillant de volaille au foie gras  
et sa gelée de fruits rouges.



Cuisses de grenouilles persillées

Ou

Filet de dorade royale,  
beurre blanc acidulé aux câpres et citron vert

Ou

Bavette d'ailou Angus\* grillée,  
jus provençal aux tomates confites.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Virée des Monts 31 €

**Composez vous même votre repas  
en choisissant dans nos 3 menus :**

Champêtre, Moissons, les 2 Toques.

1 entrée au choix



1 plat au choix



Fromage blanc fermier ou  
plateau de fromages secs



Dessert maison

## Menu Les 2 Toques 34 €

Assiette de foie gras,  
gésiers confits et gelée de fruits rouges.



Filet d'églefin, crème ciboulette

ou

Cuisses de grenouilles persillées.



Bavette d'ailou Angus\* grillée, sauce aux morilles

Ou

Filet de dorade royale,  
beurre blanc acidulé aux câpres et citron vert

Ou

Filet de canette aux fruits rouges.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

Nos plats sont servis avec une garniture et un plat de gratin daupinois.

\* origine FRANCE et UE.