



# MENU DIMANCHE 23€

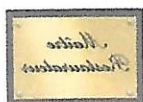
Tarte gratinée aux poireaux et lardons, petite salade  
ou Galantine de bœuf et porc, petits condiments **T**   
ou Feuilleté gourmand aux champignons et sa petite sauce

Epaule d'agneau de notre ferme rôtie au jus **T**  
ou Suprême de poulet « jaune du Velay » à la crème et aux champignons **T**   
ou Filet de flétan et crème d'herbes citronnée

Gâteau moelleux aux prunes  
ou Millefeuille croustillant aux pralines  
ou Pompe aux pommes et glace vanille  
ou Crème renversée au caramel  
ou Ile flottante caramélisée  
ou Faisselle artisanale **AB** et coulis de framboises



Le 14 septembre 2020



« fait maison »



« du terroir »



**HORAIRES DE SERVICE:**

12H-14H

19H-21H

# PETITS GOURMETS

12 €

**Gastronomes en culottes courtes,**  
jusqu'à 12 ans, le chef vous propose:

\*\*\*\*

1 PLAT A CHOISIR DANS LE MENU DU JOUR 

\*\*\*\*

LEGUMES ASSORTIS

\*\*\*\*

GLACE 2 BOULES  
ou DESSERTS DU JOUR AU CHOIX

