

PLATS À EMPORTER POUR NOËL

Plats proposés le vendredi 24 , samedi 25 et dimanche 26 décembre 2021

ENTRÉES:

- Tranche de foie gras mi-cuit maison 80g, confiture de coings aux épices et panettone maison. 10.00€
- Tielle d'escargots à la catalane "1 douzaine". 7.00€

PLATS :

- Sauté de cerf aux coings. 15.50€
- Brochette de St-Jacques bardées de lard fumé aux épices sauce champagne. 18.00€

Nos plats seront accompagnés d'un féculent et de légumes de saison.

BÛCHES PATISSIÈRES MAISON :

- Chocolat- mandarine : Dacquoise cacao, crémeux mandarine, mousse chocolat, velouté cacao.
- Poire-marron : dacquoise noisette, crémeux marron, mousse poire, velouté cacao.
La part = 4.50€

- Foie gras mi-cuit, en terrine de 500grs. 40.00€
- Panettone aux figues. 1.50€
- Confiture de coings aux épices. 125grs 2.00€
250grs 4.00€
- La bûche 6 personnes = 24.00€

A OFFRIR :

- Bon cadeau à définir sur place avec Magali.
- Paniers garnis :
Venez les composer avec Magali.

Réservation avant le jeudi 16 décembre au 04.75.70.10.43

SUR L'ARDOISE :

Du mardi au vendredi :

- Menu rapide : Entrée + Plat ou Plat + Dessert. 14.00€

Uniquement le midi

- Menu du jour : Entrée + Plat + Dessert. 17.00€

Midi et soir

Pour 10 Menus du jour ou rapides achetés le 11 éme offert.

SUR L'ARDOISE :

Samedi et Dimanche, midi et soir et jours fériés.

- Menu du Week-End : Entrée + Plat + Dessert.

24.50€

Toute modification dans un menu fera l'objet d'un supplément.

MENU ENFANT ... -10ans

- Petit plat du jour ou petit burger classique.

&

- Sirop, 2 boules de glace ou mousse au chocolat.

12.00€

Le pain servi est fait maison

ENTRÉE : 7.50€

- Foie gras mi-cuit, confiture de coings et panettone maison. (4.00€ de supplément).
- Salade Patronne : salade verte, tomate, chèvre frais, miel, magret fumé maison, pignons de pin ... (Possible aussi en PLAT)
- Cassolette de ravioles aux morilles.
- Terrine de chevreuil aux myrtilles sauvages.
- Entrée du jour ou du week-end.

PLAT : 16.50€

- Joues de lotte aux morilles.
- Magret de canard aux coings.
- Ravioles aux queues d'écrevisses.
- Burger du Vercors : steak bœuf, bleu de Sassenage, lard fumé aux épices, mayonnaise aux noix, bun's maison...
- Plat du jour ou du week-end.

Accompagnement ravioles=supplément 4.00€

DESSERT :

- Dessert au choix sur l'ardoise. 6.00€

- Café ou thé gourmand. (supp 2€ en formule à la carte)

Bon appétit ...

Ou composez votre formule avec

LA CARTE : Entrée + Plat + Dessert = 27.50€