

# CARTE Automne Hiver 2018/19

## ENTREES

6 Escargots	7€
12 Escargots	13€
Assiette de jambon cru	8€
Salade végan (artichauts, poivrons, salade, carottes, tomates)	8€
Terrine de lapin « maison »	10€
Salade au chèvre chaud	10€
Foie gras de canard Français « maison » 80grs	13€
Saumon façon Gravlax avec sa chantilly à l'aneth	15€

## PLATS

Andouillette DIENNET	13€
Quenelle artisanale sauce Nantua (15 mn d'attente)	14€
Poulet jaune de La Dombes à la crème (aux morilles supplément 4€)	14€
Filet de sandre sauce à la crème et échalotes	17€
Faux filet 250grs origine France au beurre de Bresse	18€
Côte de bœuf 450grs origine France (et son os à moelle supplément 4€50)	24€
Grenouilles fraîches en persillade 250g (que le vendredi, samedi, dimanche)	28€

FROMAGE BLANC 3€50

FROMAGE SEC 5€

DESSERTS DU MOMENT 6€

DESSERTS GLACES sorbets (arrosé supplément 2€) 5€