

*à 14,90 euros Entrée – Plat OU Plat – Dessert
(Uniquement le midi du Mardi au Vendredi sauf jours fériés)*

ou

La formule *à 17,90 euros Entrée-Plat-Dessert*

(tous les jours sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés)

à titre indicatif compter en moyenne 50 min à table pour apprécier ce menu



Gaspacho de tomates, crème montée et cubes de chèvre

ou

Poêlée de ravioles de Royans et méli-mélo de salade

ou

*Jambonnette de pintade parfumée aux herbes de Provence,
écrasé de pommes de terre et jus corsé*

ou

Dos de lieu, julienne de légumes et sauce vin blanc

ou

Crème brûlée parfumée à la vanille

ou

Duo de mousse chocolat blanc et lait

Supplément de 3 euros pour une assiette de fromages affinés (3 morceaux) avant le dessert

*Tous les changements dans les menus
engendreront une facturation de chaque plat à son tarif à la carte*

Gastronome en culotte courte

Menu enfant à 10,00 euros Jusqu'à 12 ans



*Le chef vous propose un menu entrée, plat, dessert sur la base de produits simples
comme **par exemple** des crudités ou du saucisson puis steak haché pommes de terre sautées
ou un poisson pâtes et pour finir une glace (1 boule)*

*Tous les matins nous prenons soin de préparer notre pain nous même,
nous prévoyons une boule de pain par personne et ensuite du pain tranché
Tout supplément de boule de pain sera facturé 2 euros/boule*

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les règlements par chèque

