

**MENU A 24.00 €**

au choix

**Salade du Périgord**

(Salade Verte, Gésiers Confits, Foies de Volaille)

**Salade Fermière**

(Salade verte, Lardons, Croûtons, Oeuf dur)

\*\*\*\*\*

au choix

**Cuisse de Canard au Poivre Vert\***

**Petite Friture - Frites**

**Moules à la Marinière - Frites**

\*\*\*\*\*

au choix

**Vacherin Glacé (parfum au choix)**

**Craquant au Chocolat**

**Framboisier**

\*\*\*\*\*

**Café ou Infusion**

**MENU A 29.00 €**

au choix

**Salade Savoyarde**

(Salade Verte, Croûtons, Tomme, Lardons, Œuf Poché)

**Salade du Larzac**

(Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast de Pain Grillé, Noix)

\*\*\*\*\*

au choix

**Rognons de Veau à la Paysanne Gratin Dauphinois**

**Magret de Canard Grillé Pommes Béarnaises**

**Grenouilles à la Provençale\***

**Filet de Lavaret du Lac Meunière - Riz**

\*\*\*\*\*

au choix

**Vacherin Glacé (parfum au choix)**

**Craquant au Chocolat**

**Framboisier**

\*\*\*\*\*

**Café ou Infusion**

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T

**MENUS**  
**Groupes**

**VINS EN PICHETS :**

**1/4 par personne,  
soit 25 cl, soit 2 verres**

**Rosé :** Vin de Pays de Méditerranée  
ou/et

**Rouge :** Côtes du Rhône  
ou/et

**Blanc :** Chignin

**MENU A 33.00 €**

au choix

**Salade San Fermin**

(Salade Verte, Dés de Foie gras, Magret Cuit, Magret Fumé, Champignons Frais)

**Croustillant de Reblochon en Salade**

**Terrine de Saumon Maison**

\*\*\*\*\*

au choix

**Rognons de Veau à la Paysanne Gratin Dauphinois**

**Magret de Canard au Figs\***

**Escalope de Veau à la Forestière \***

**Filet de Lavaret du Lac Meunière\***

**Quenelle de Brochet Sauce Crustacés**

\*\*\*\*\*

au choix

**Assiette de 2 Fromages - Fromage Blanc**

\*\*\*\*\*

au choix

**Vacherin Glacé (parfum au choix)**

**Craquant au Chocolat**

**Framboisier**

**Café ou Infusion**

**\*Garnitures : Gratin Dauphinois, Panaché de Légumes, Frites et Riz.**



## MENU FRITURE 19.00 €

au choix

### Salade Paysanne

(Salade verte, Lardons, Croûtons, Emmental, Tomate)

\*\*\*\*\*

au choix

### Petite Friture - Frites

\*\*\*\*\*

au choix

### Vacherin Glacé (parfum au choix)

### Craquant au Chocolat

### Framboisier

\*\*\*\*\*

### Café ou Infusion



## MENU SUD OUEST 22.00 €

### Salade du Périgord

(Salade Verte, Gésiers Confits, Foies de Volaille)

\*\*\*\*\*

### Cassoulet au Confit de Canard

\*\*\*\*\*

au choix

### Gâteau Basque

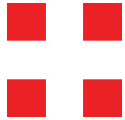
### Coupe Glacée Pruneaux Armagnac

\*\*\*\*\*

### Café ou Infusion

R E S T A U R A N T

# MENUS Groupes



## MENU SAVOYARD 24.00 €

### Salade Savoyarde

(Salade Verte, Croûtons, Tomme, Lardons, Œuf Poché)

\*\*\*\*\*

### Tartiflette au Reblochon de Savoie

\*\*\*\*\*

au choix

### Tarte au Myrtilles

### Coupe Glacée au Génépi

\*\*\*\*\*

### Café ou Infusion



## MENU CANARD 26.00 €

### Salade San Fermin

(Salade Verte, Dés de Foie gras, Magret Cuit, Magret Fumé, Champignons Frais)

\*\*\*\*\*

### Magret de Canard au Poivre Vert P.Béarnaises

\*\*\*\*\*

au choix

### Vacherin Glacé (parfum au choix)

### Craquant au Chocolat

### Framboisier

\*\*\*\*\*

### Café ou Infusion



## MENU GRENOUILLE 27.00 €

### Salade au Chèvre Chaud

(Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast de Pain Grillé)

\*\*\*\*\*

au choix

### Cuisses de Grenouilles Persillées

\*\*\*\*\*

au choix

### Vacherin Glacé (parfum au choix)

### Craquant au Chocolat

### Framboisier

\*\*\*\*\*

### Café ou Infusion

## VINS EN PICHETS :

**1/4 par personne,  
soit 25 cl, soit 2 verres**

**Rosé** : Vin de Pays de Méditerranée  
ou/et

**Rouge** : Côtes du Rhône  
ou/et

**Blanc** : Chignin

**\*Garnitures : Gratin Dauphinois, Panaché de Légumes, Frites et Riz.**