

Menu du Mois d'Avril à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Asperges gratinées au jambon blanc sauce Mornay

Gratinated asparagus with ham Mornay sauce

ou

Pâté en croûte de Rodolph (Au Gard'manger à Manduel)

Meat baked in pastry case



Filet de dorade aux quatre épices

Dorado filet with the four spices

ou

Epaule d'agneau* à la crème d'ail

Lamb shoulder with garlic sauce



Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)

dessert to choose à la carte

cheese plate (with extra charge 4€)

Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Aumonière de brandade de morue au coulis de poivrons rouges

Salt cod brandade with red pepper sauce

ou

Beignet de courgette à l'aïoli

Fried zucchini with aioli sauce



Tête de veau* sauce Gribiche

Calf's head with sauce Gribiche

ou

Sauté de veau* Marengo

Veal with tomato sauce



Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crème renversée au caramel, Chantilly

Caramel custard with Chantilly

ou

Suggestion du pâtissier Day's pastry

* les viandes sont d'origine française

Menu du Pèquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché* race Aubrac

Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin

de M. et Mme AUVERGNE à Saint Maurice

Formule Déjeuner*

Lunch menu 16,00€

Entrée du jour + Plat du jour

+ 1 verre de vin

starter of day + main course of day

+ 1 glass of wine

* excepté les jours fériés et le samedi

Tout changement entrainera un supplément.