

Menu du Mois à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Cassiolette de pied de cochon et escargots à la bourguignonne

Pig's trotters and snails with red wine sauce

ou

Terrine aux deux poissons sauce Marie Rose

Fishes terrine with Marie Rose sauce



Filet de sandre sauce beurre blanc

Perch pike filet with butter sauce

ou

Caille farcie aux raisins secs et noix

Stuffed quail with raisins and walnuts



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€

Tartine savoyarde en salade

Cheese on toast with salad

ou

Soupe à l'oignon gratinée

French onion soup



Tête de veau sauce Gribiche

Calf's head with Gribiche sauce

ou

Pavé de "toro" sauce Saint-Gilloise

Bull steak with olives and capers sauce



Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crêpes au coulis d'agrumes

Pancakes with orange sauce

ou

Suggestion du pâtissier

Day's pastry

Menu du Péquêt

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