

Nos menus, Nos formules

AUJOURD'HUI

Entrée, plat et dessert 31.00€
Entrée et plat OU plat et dessert 26.50€

Bouillon du pot au feu

Vermicelles et croûtons

Ou

Saucisson/Sabodet (à base de tête de cochon) cuit dans le gène du raisin

Pommes de terre vinaigrette, réduction de vin nouveau

Filet de Féra du lac Léman aux lentilles vertes du Puy

Beurre au vin rouge

Ou

Pot au feu et ses légumes,

(Paleron, jarret, plat de côtes et moelle)

Caillé de brebis fermier

Nappé au miel d'acacia du fût d'Avenas

Ou

Œuf à la neige aux pralines de Saint Genix

Crème anglaise et tuile au sucre

Ou

Poire et pruneaux pochés au vin rouge

Sorbet cassis, sacristain

Verre de Beaujolais Villages Nouveau 2018 G.DUBOEUF 3.00€

Bouteille de Beaujolais Villages Nouveau 2018 G. DUBOEUF 17.00€

MENU CHASSE 59.00€
(cuisiné uniquement avec des gibiers frais)

Pâté en croûte maison gibiers / foie gras

(Col-vert, faisan, lièvre, marcassin), une petite salade

Lièvre frais de Sologne « à la Royale »

Macaronis gratinés

« Comme un Mont Blanc »

Meringue, glace marrons glacés, Chantilly, sauce chocolat

DEJEUNER EXPRESS 19.50€

servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

1 Plat du Jour

1 verre de vin ou ½ eau minérale ou 1 bière pression

1 café



Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception. Nos viandes bovines sont d'origine française.

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets - Les TVA à 10% sur les solides et 20% sur les liquides sont incluses