

---

# NOS FORMULES

---

## FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

*Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi*

## MENU 2 PLATS : 28 €

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

## MENU 3 PLATS : 35 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

## MENU ENFANT : 11 €

Cordon bleu ou Jambon blanc

Purée maison ou Tagliatelles fraiche

Glace 2 boules

Boisson

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*

 La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

# NOTRE CARTE

## Entrées : 14 € ☺

Entrée du Jour

Terrine de foie gras, confiture du moment, pain aux figues

Fricassée d'escargots sur lit de champignons forestiers

Jambon sec (découpé en salle) et sa gelée de griotte, physalis

Harengs à l'huile pommes de terre tièdes

## Plats : 20 € ☺

Plat du Jour

Salade César

Poke bowl (tartare de thon, endive, tomate cerise, champignons de Paris cru, riz)

Entrecôte française, sauce au poivre, purée maison

Filet de merlu au beurre blanc, fondue de poireaux

Souris d'agneau au thym, blé de Beauce

Côte de cochon sauce barbecue, tagliatelles fraîches

Ris de veau sauce au foie gras, gratin dauphinois (sup. 5€)

**Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 11 €**

## Desserts : 11 € (à commander en début de repas) ☺

Dessert du Jour

Salade de fruits frais

Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir +/- 15 mn)

Choco mures, coulis de fruits rouges

Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes

Tendresse au caramel beurre salé, glace vanille

Paris Brest maison

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

# FORMULE DU JOUR : 21 €

## (Du lundi au vendredi uniquement les midis)

Entrée du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

### Lundi ☺

Entrée : Salade d'endive, bleu d'auvergne, noix, croutons

Plat : Onglet de bœuf sauce poivre, purée maison

Dessert : Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé

### Mardi ☺

Entrée : : Velouté de châtaignes parfumé à la Chartreuse

Plat : Blanquette de veau, riz pilaf

Dessert : Mousse exotique

### Mercredi ☺

Entrée : Saucisse de Morteau feuilleté, lentilles vertes, sauce au porto blanc

Plat : Suprême de volaille au thym, purée maison

Dessert : Maxi profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud

### Jeudi ☺

Entrée : Chèvre chaud au miel d'Eure et Loir

Plat : Jambon grillé, purée maison

Dessert : Tartelette au citron meringué

### Vendredi ☺

Entrée : Salade de foie de volaille parfumée au vinaigre de framboise

Plat : Filet de julienne façon beurre blanc, blé de Beauce

Dessert : Poire pochée au vin rouge, glace vanille

*Glaces et Sorbets : Carte d'Or*

☺ La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.