



Formule 20,5€

PLAT

Poulet rôti
Ou blanquette de veau
Ou sauté de porc curry et lait de coco

ACCOMPAGNEMENT

Pomme boulangère
Ou riz forestier
Ou poêlée de légumes

DESSERT

Croustade aux pommes
Ou tarte aux chocolat
Ou gaufre liégeoise

Formule 22€

PLAT

Rôti de veau, sauce cèpes, accompagnement
Ou mini rôti de chapon, accompagnement
Ou Estofinade (3 services), salade

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois
Ou purée butternut et pomme de terre grenaille
Ou millefeuille de légumes

DESSERT

Entremet poire & caramel
Ou gaufre liégeoise
Ou Crème brûlée lavande

Menu de groupe Hiver 2024

Menu 25,0€

ENTRÉE

Poitrine de veau farcie
Ou cassolette aux moules
Ou salade Rouergate

PLAT

Poulet rôti
Ou blanquette de veau
Ou sauté de porc curry et lait de coco

ACCOMPAGNEMENT

Pomme boulangère
Ou riz forestier
Ou poêlée de légumes

FROMAGES

DESSERT

Croustade aux pommes
Ou tarte aux chocolat
Ou gaufre liégeoise

Menu 27,0€

ENTRÉE

Choux farci
Tarte Roquefort & noix
Ou Salade de farçoux

PLAT

Rôti de veau, sauce cèpes, accompagnement
Ou filet mignon sauce chasseur, accompagnement
Ou Estofinade (3 services), salade

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois
Ou purée butternut et pomme de terre grenaille
Ou millefeuille de légumes

FROM. ET FROM. BLANC

DESSERT

Entremet poire & caramel
Ou gaufre liégeoise
Ou Crème brûlée lavande

Tarifs pour menus identiques pour tout le monde (entrée, plat, accompagnement et dessert unique).

Une demande particulière, des allergies ou un régime particulier, nous restons à votre disposition.

Kir, vin de table rosé/rouge, café compris.

