

Quand vous ne pouvez pas aller au restaurant, ... c'est le restaurant qui vient chez vous !

les vendredis soirs, samedi midi et soir, et dimanche midi

Menus à emporter, à composer parmi les propositions suivantes

Foie gras (IGP Sud-Ouest) mi-cuit au macvin rosé, Chutney et pain toasté	8€ / portion
Croûte forestière et son pain toasté	5,50€ / portion
Quenelles de sandre sans farine sauce Nantua aux écrevisses	7€ / portion

Poulet fermier Label Rouge au Vin Jaune et Morilles	15€ / portion
Paleron de veau de huit heures, jus corsé au Ploussard et épices	11€ / portion
Pavé de truite rose des Planches, sauce au Pontarlier	12€ / portion

Les plats sont servis avec leur garniture

Entremets mûre <i>(biscuit au chocolat sans farine, mousse chocolat blanc, coulis de mûre)</i>	4,50€
Entremets le 3C <i>(croustillant feuilleté praliné, mousse chocolat noir, cœur caramel au beurre salé – servi avec crème anglaise)</i>	5,50€
Panna cota vanille et fruits exotiques	4,00€

Pour une meilleure organisation, merci de bien vouloir réserver 24H à l'avance

au 03-84-66-06-81