



PLATS DU JOUR

du 6 octobre au 9 novembre 2024

MERCREDI

Potage garbure ou Salade du marché, croûtons et oeuf

Minute de boeuf Stroganoff, pommes Mont-d'Or
et haricots verts au beurre

JEUDI

Crème de maïs ou Malakoff au Gruyère

Hamburger de chevreuil, sauce poivrade, nouillettes au beurre,
chou rouge aux marrons et Poire à botzi

VENDREDI

Potage Parmentier aux fines herbes ou Terrine de chevreuil aux cornes d'abondance et foie gras

Filet de loup de mer au curry, riz Basmati
et pak-choï braisé

SAMEDI

Minestrone ou Toast aux champignons à la crème

Poulet du pays rôti, jus réduit,
pommes croquettes et jardinière de légumes

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Gratin d'endives aux champignons du moment,
mouseline de pommes de terre de Cormagens

MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32,5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38



À LA CARTE

La Salade automnale, radis rouge,
champignons du moment et oeuf de poule de la Clarue

23

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras aux cornes d'abondance
façon «Fredo», salade du marché de Sédeilles et son pain croustillant
(pour 2 personnes)

23

La Soupe de poisson au pistil de safran façon "Pierrot Ayer"
croûtons à l'ail et rouille

20.5 34.5
entrée plat

Le Tataki de cerf, salsifis, aïrelles rouges,
champignon shimeji, orange et gingembre

32

Le Tartare de boeuf du pays, pommes Pont-Neuf,
pain croustillant, beurre de Mézières

34.5

L'Entrecôte de boeuf parisienne, sauce café de Paris,
gratin de pommes de terre et jardinière de légumes

36

Le Civet de lièvre aux champignons lard et croûtons,
tagliolini, choux rouges, marrons et poire à botzi AOP

36

Le Tournedos de selle cerf sauvage à la sauce poivrade,
spätzli au beurre, choux rouges aux marrons

36