

## Pour l'apéro...

Tranche de pâté en croûte maison, Chutney du moment, Mesclun	13.50€
Soupe à l'oignon à la bière locale, Croûton au Vercorais	12.00€

## Suggestions du Chef pour le déjeuner uniquement :

<b>Salade Gourmande,</b> Mesclun, tomates, œuf, poulet, chèvre et fruits secs	16.00€
--	--------

<b>Le Burger au Sanglier,</b> Brie de Meaux, confit d'oignon au vin rouge, Frites fraîches, mayonnaise à la Savora.	21.00€
---	--------

<b>La Pièce du Boucher,</b> Pomme Pont neuf, beurre Maître d'Hôtel, sucrine.	30.00€
---	--------

<b>Le Retour de Chasse,</b> Civet de gibier, gratin Dauphinois.	28.00€
--	--------

<b>Le Chocolat Moelleux de Valrhona,</b> Glace caramel beurre salé.	12.00€
--	--------

<b>Assiette de fromages affinés, sélectionnés par le Chef</b>	9.00€
---	-------

**Menu du jour à l'ardoise à 28.00 € : entrée, plat et dessert**

**Demi menu du jour à 22.00 € : entrée, plat ou plat, dessert**

**Menu Enfant à 14.00€ : plat et dessert**

Poulet en Tempura ou Poisson à la plancha ou vapeur, Frites ou légumes du moment

Moelleux au chocolat ou Glace/Sorbet