



PLATS DU JOUR DE LA SEMAINE

9.50 €

DU 25 au 31 Mai 2020 inclus

Lundi

*Salade de lentilles vertes du Puy, tartare de saucisse Montbéliard AOC,
Kassler, émulsion de hareng fumé*

Mardi

Filet de canard juste saisi, poire rôtie, mousseline de céleri fumé

Mercredi

Carré de porcelet d'Alsace cuit au thym, jus fumé, choux à choucroute confite

Jeudi

*Joue de bœuf à la provençale au Pinot Noir,
purée de pommes de terre à la Bocuse et beurre salé*

Vendredi

Dos de cabillaud juste grillé, crème d'estragon et citron confit, riz pilaf au safran

Samedi : 13.50 €

Filet mignon de cochon noir, sauce aux morilles, roesti, tomates confites

Dimanche : 15 €

*Rumsteak d'agneau, sauce au miel et thym,
gratin à la dauphinoise, poêlée de fèves*



FAITES VOUS PLAISIR EN ACCORDANT LES METS AUX VINS



- *½ Pinot gris Camille Braun 2017*..... 13 €
- *½ Riesling Camille Braun 2016* 12 €
- *¼ bouteille Merlot Rouge*..... 4.50 €
- *Mercurey Ducal 2018*..... 20 €
- *Crozes Hermitage L'Entrefaux 2018*..... 18 €
- *Faugère Le Petit Olivier 2017*..... 16.50 €
- *Chardonnay 2017 Château de Meursault* 30 €
- *Rosé Petit Olivier* 9 €
- *Rosé Ste Marguerite Côtes de Provence classé 1er Cru 75cl*..... 22 €
- *Crémant Wolfberger*..... 11 €
- *Champagne Constant* 30 €
- *Champagne Ruinart*..... 59 €