

LE COIN DES FORMULES

LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT : **17.00 €**

PLAT + DESSERT : **17,00 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : **22.50 €**

Les Entrées :

Homemade rillettes made with
fresh fish

Ou

Warm goat cheese and tapenade
toasts, honey and bacon

Ou

Piémontaise-style salad with
truffle-flavoured ham
and quail egg

Les Plats :

Pulled pork Parmentier made
with slow-cooked Monts Lagast
pork shoulder

Ou

Dish of the Day –
Ask your server for today's
special

Ou

Roasted pollack fillet, crispy rice
cake, leek fondue and Noilly
Prat sauce

Les Desserts maison au choix :

Creamy praline rice pudding with toasted almonds and hazelnuts

ou

Grape tart with vineyard peach sorbet by Maison Antolin

ou

"Very Gourmand" coffee

(selection of 5 mini desserts from our menu & espresso coffee) (+4.10€)

POUR LES PETITS BATELIERS : 14.50€

(POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS)

Starter :

Piémontaise-style salad

=====

Main courses :

Homemade chicken nuggets

Ou

Fresh fish filet

=====

Desserts :

Two scoops of ice cream of your choice

Ou

Creamy praline rice pudding with toasted
almonds and hazelnuts