

Le menu « Coup de cœur »
24.00€ TTC par pers, hors boissons

Entrées :

**Cassolette d'escargots aux poireaux et son feuilleté au
pavot
Ou
Mille-feuilles de saumon gravlax au fromage de chèvre frais
et aux betteraves
Ou
Terrine fermière de canard aux figues**

Plats :

**Echine de cochon fondante aux épices et au gingembre,
gratin dauphinois
Ou
Hamburger auvergnat et ses frites « maison »
Ou
Poisson du marché et son quinoa au chou-fleur façon
risotto
Ou
Sole et son fenouil confit à l'orange (supplément : 5€)**

Desserts :

**Cœur coulant au chocolat
Ou
Moelleux à l'ananas
Ou
La faisselle aux fruits de saison
Ou
Assiette de fromages**