

Menu du jour

à emporter en liaison froide 10.00€

(Pour toute commande, de préférence la veille avant 19h, 04 75 46 28 85)

A récupérer au Jabron entre 11h et 12h

Mardi 29 Septembre 2020

Gâteau de foie de volaille coulis de tomate

Bœuf bourguignon Pomme s vapeur

Tarte aux poires

Mercredi 30 Septembre 2020

Quiche lorraine

Côte de porc dans l'échine gratin dauphinois

Far Breton

Jeudi 1er octobre 2020

Salade de murson et pommes de terre

Blanquette de veau riz pilaf

Tiramisu aux abricots

Vendredi 2 Octobre 2020

Croustillants de caillette

Filet de truite meunière Carottes

Mousse au chocolat



Notre carte à emporter,

(Disponible à emporter tous les jours)

Les Plats (avec garniture)

Le Pâté croûte maison à la volaille et au pesto 5,00€ (en entrée)

La salade de pois chiche bio et son caviar d'aubergine €4 (en entrée)

Le gâteau d'escargots et son coulis de tomate €4 (en entrée)

Le Gigot D'Agneau de la région à la façon d'un gigot de 7 h 12.00€

Le suprême de pintade et son écrasée de pommes de terre à la truffe d'été €11

L'andouillette à la moutarde et pommes vapeur 9.00€

Le gratin de Ravioles à la truffe d'été (tuber estivum) €8

Attention : Le gratin de Ravioles et l'andouillette sont cuisinés mais pas gratinés, il faudra les passer au four chaud quelques minutes avant de les déguster.

Dessert

Mousse au chocolat Noir 2,50€

Pâtisserie du moment 4,00€

