



Ardoise de fromage
Ardoise de charcuterie
Ardoise Mixte
15€

Menu
Entrée - Plat - Dessert - Café 36€
Entrée - Plat - Café 29€
Plat - Dessert - Café 29€

Entrées : 12.00€

- Velouté d'asperges vertes Bio, vinaigre crème balsamique blanc, chips de parmesan et vitelottes 🌱
- Filet de maquereau "petit bateau" désarêté à l'escabeche provençale, salade frisée à l'ail
- Trilogie de chèvre en trois façons, chaud et froid, mélange de salade et tomates confites
- Pressé d'aubergine Bio confite à la brousse de brebis, julienne de Coppa rôtie, pain grillé et salade

Plats : 23.00€

- Gratiné de ravioles au comté, emmental et parmesan aux effluves et carpaccio de truffe d'été
- Pavé de filet de merlu rôti sur la peau, fumé, créme de moules poulettes, frites et légumes
- Noix de jambon marinée, cuisson longue, sauce oignon moutarde et miel bio, patates douces, légumes
- Mijoté de légumes Bio au citron confit, amandes et abricots secs aux épices d'Orient, semoule à l'huile d'olive Bio 🌱

Desserts : 10.50€

- « Passion du chocolat » en chaud et froid
- Millefeuille Jeannette aux fruits de saison
- Café gourmand Jeannette : 5 mignardises
- Assiette de fromage
- Dessert du jour

Hors menu

- Salade de chèvres : déclinaison de 3 chèvres différents en chaud et froid, tomates confites, vinaigre balsamique blanc 21€
- Salade César Jeannette : poulet pané, poitrine de porc rôtie, œuf dur, parmesan, tomates confites, pignon, romaine 21€
- Entrecôte Simmental race à viande 350g, sauce poivre, frites, salade 29€ - Supplément 5€ pour les clients en demi-pension

Supplément : Salade verte vinaigrette 5€ / Frites 5€



Carafe d'eau à disposition des clients