

Le Menu Jacques Alexandre 24 € et 32 € avec Fromages

Le velouté de Lentilles corail et crème de Curry

**

Les Filets de Truites poêlées, pommes de terre tournées sauce aux Herbes

**

Le Nougat façon Montélimar Maison, coulis Chocolat, sorbet Framboises

Le Menu du chef à 33 € et 41 € avec Fromages

Le Saumon en Duo, l'un fumé et l'autre en tartare, et Toasts Tiède

Ou

Le Traditionnel Pâté en croûte « Griottes, Pintade » de la Maison Chazal

Ou

Le Foie Gras de Canard « Barnachon », et taosts tiède, « plus 6 € »

**

La Cuisse de Chapon au Vin Jaune servi en Cocotte Pomme de terre Grenailles et Légumes

Ou

Le Dos de Cabillaud en croûte de Comté et risotto aux légumes, écume de lait fumé

**

Le café ou Thé gourmand

Ou

La Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille

Le menu qui fait Grandir (-12) 12 €

Filet de Volaille ou Jambon fumé ou Steak haché ou filet de Poisson.

Accompagné de Purée de pommes de terre, pâtes ou Légumes.

Coupe de Glace « deux boules » ou coupe Chef