

## Aujourd'hui nous vous proposons

**Entrée du jour** : Croustade de fruits de Mer, Crème D'Oseille

Ou Salade de saucisson chaud et pommes à l'huile

**Plat du jour** : Cuisse de Canard confit doré au four, beurre Provençal

Ou Filet de rascasse au vin blanc et persil, fondue de poireau

**Dessert du jour** : Riz à l'Impératrice

### Nos formules Express

<b>Plat du jour</b>	<b>11, 50 euros</b>
<b>Entrée et Dessert du Jour</b>	<b>14.50 euros</b>
<b>Plat et dessert du jour</b>	<b>16.50 euros</b>
<b>Entrée et plat du jour</b>	<b>17.50 euros</b>
<b>Entrée Plat et dessert du jour</b>	<b>22.00 euros</b>

### La suggestion du chef à la carte

<b>Salade de chèvre chaud et jambon d'Auvergne</b>	<b>9.50</b>
<b>Pavé de charolais beurre maître d'Hôtel</b>	<b>11.50</b>
<b>Emincé de rognon de veau à la moutarde</b>	<b>22.00</b>

### Notre sélection de vins au verre ou en Pichet

<b>Le verre de Cotes du Vivarais Blanc 2012, Rosé 2013 ou Rouge 2012</b>	<b>15 cl 2.80 euros</b>
<b><u>Le pichet 25 cl</u></b> de Cotes du Vivarais Blanc 2012, Rosé 2013, Rouge 2012	<b>4.50 euros</b>
<b><u>Le Pichet 50 cl</u></b> de Cotes de Vivarais Blanc 2012 Rosé 2013 Rouge 2012	<b>9.00 euros</b>