

Les suggestions du moment et les spécialités de la maison

(Sur réservation 48 à 72 h à l'avance) en vente sur place ou à emporter

<i>Le cassoulet du sud-ouest de la mère Bergès</i>	<i>18 €/pers</i>
<i>Le poulet aux écrevisses</i>	<i>17 €/pers</i>
<i>Les grenouilles (300 gr) poêlées à la persillade fraîche</i>	<i>19 €/pers</i>
<i>Croustillant de tête de veau, sauce tartare</i>	<i>16€/pers</i>
<i>Pannequet de pied de cochon au foie gras</i>	<i>18 €/pers</i>
<i>La tartiflette du chef (servie avec salade et charcuterie)</i>	<i>17€/pers</i>
<i>L'aïoli de poissons et crustacés du chef (rouget, cabillaud, bar, saumon, gambas, st jacques, moules) servi dans une bisque de homard</i>	<i>24 €/pers</i>

Pour notre activité traiteur :

<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit fait par nos soins</i>	<i>10€ les 100gr</i>
<i>terrine du moment (selon la saison voir la terrine du menu chantegrit)</i>	<i>6€ les 100gr</i>
<i>Le saumon fumé dans la tradition tranché par mes soins</i>	<i>8 € les 100gr</i>
<i>Saucisson brioché maison sauce vigneronne</i>	<i>6€/ pers</i>
<i>Notre Gratin dauphinois</i>	<i>2.50€ /pers</i>

Selon vos envies et votre budget, nous sommes à votre disposition pour tout repas d'affaires, de fête, mariage, baptême, anniversaire ou divers groupe dans le cadre d'un repas, buffet, apéritif, cocktail, Cocktail dinatoire et autres.....

Les suggestions du moment et les spécialités de la maison

(Sur réservation 48 à 72 h à l'avance) en vente sur place ou à emporter

<i>Le cassoulet du sud-ouest de la mère Bergès</i>	<i>18 €/pers</i>
<i>Le poulet aux écrevisses</i>	<i>17 €/pers</i>
<i>Les grenouilles (300 gr) poêlées à la persillade fraîche</i>	<i>19 €/pers</i>
<i>Croustillant de tête de veau, sauce tartare</i>	<i>16€/pers</i>
<i>Pannequet de pied de cochon au foie gras</i>	<i>18 €/pers</i>
<i>La tartiflette du chef (servie avec salade et charcuterie)</i>	<i>17€/pers</i>
<i>L'aïoli de poissons et crustacés du chef (rouget, cabillaud, bar, saumon, gambas, st jacques, moules) servi dans une bisque de homard</i>	<i>24 €/pers</i>

Pour notre activité traiteur :

<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit fait par nos soins</i>	<i>10€ les 100gr</i>
<i>terrine du moment (selon la saison voir la terrine du menu chantegrit)</i>	<i>6€ les 100gr</i>
<i>Le saumon fumé dans la tradition tranché par mes soins</i>	<i>8 € les 100gr</i>
<i>Saucisson brioché maison sauce vigneronne</i>	<i>6€/ pers</i>
<i>Notre Gratin dauphinois</i>	<i>2.50€ /pers</i>

Selon vos envies et votre budget, nous sommes à votre disposition pour tout repas d'affaires, de fête, mariage, baptême, anniversaire ou divers groupe dans le cadre d'un repas, buffet, apéritif, cocktail, Cocktail dinatoire et autres.....