

### BUFFET A VOLONTE ~~21€~~ 19 €

Faites votre choix au buffet d'antipasti élaboré par le chef selon les arrivées du marché

### SAVEURS ET CONDIMENTS

Pistou tomates	Moutarde d'agrumes
Chique vosgien	Chutney poivrons ananas
Tapenade aux olives	Vinaigres et huiles aromatiques

### FORMULE ~~29€~~ 28 €

Buffet suivi d'un des plats suivants au choix :

Pavé de saumon  
Filet de mulet  
Brochette de rognons à la graine de moutarde  
Carré d'agneau et son beurre d'ail  
Pavé de sandre  
Jambon à l'os fumé et grillé

### FORMULE ~~36€~~ 34 €

Buffet suivi d'un des plats suivants au choix :

Brochette de gambas  
Entrecôte de veau et son jus  
Entrecôte de bœuf, beurre à l'oignon rouge  
Magret de canard caramélisé au parfum de saté  
Filet de rascasse sébaste

Origine de nos viandes : France, Union Européenne, Nouvelle Zélande

Prix nets en euros – service compris

### SUGGESTION DU JOUR (servie en semaine le midi)

### DELICE DE LA TERRE ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Entrecôte de bœuf, beurre à l'oignon rouge	25,00	22,00
Entrecôte de veau et son jus	22,00	20,00
Magret de canard caramélisé au parfum de saté		20,00
Carré d'agneau et son beurre d'ail		19,50
Brochette de rognons à la graine de moutarde	16,50	16,00
Jambon à l'os fumé et grillé		16,00

### RETOUR DE PECHE ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Pavé de sandre	18,00	16,00
Pavé de saumon	16,00	15,00
Filet de mulet		16,50
Filet de rascasse sébaste		18,00
Brochette de gambas		22,00

LES DESSERTS SELON VOS ENVIES AVEC LA COMPLICITE DE GERALD	<del>7,50€</del>	6,00 €
--	------------------	--------

**SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI  
SAUF JOURS FERIES**

Plat du jour 12,00

**MENU POUR LES DIABLOTINS**

Une assiette d'antipasti + ½ Plat ou jambon grillé ou pavé de saumon + Glace 11,00

**PLAT DU JOUR**

Prix nets en euros – service compris

Fermeture hebdomadaire le mercredi, jeudi (hors saison, hors vacances, hors jours fériés)