

## Menu de l'automne

*Le chef de Len'k vous propose une carte courte pour privilégier les produits frais et de saison...*

### ***Nos menus...***

- \* Le midi c'est permis... Plat du jour + dessert + café **15€**
- \* 1 entrée **ou** 1 plat + 1 assiette de fromage **ou** dessert + café **21€**
- \* 1 entrée + 1 plat + 1 assiette de fromage **ou** dessert + café **25€**
  
- \* 1 entrée + 2 plats + 1 assiette de fromage **ou** dessert + café **32€**  
***Ce menu est servi pour l'ensemble de la table***
  
- Supplément chariot de fromage **6€**

### ***Le garde-manger...aux choix...***

- \*Le foie gras poêlé, jus corsé aux fruits secs
- \*Moelleux de poisson arrosé de passion...
- \* Le velouté de courge, cuisses de cailles de Montoisson rôties au sésame

Toutes nos entrées à la carte **15€**

### ***Le chaud...aux choix...***

- \* Filet de morue rôtie, jus de moule à la clairette de Die
- \* Le Bar entier rôti parfumé à l'aneth
  
- \* Magret de Canard entier comme « Le Canard à l'orange »
- \* Suprême de Pintadeau de la Drôme aux châtaignes de l'Ardèche

Tous nos plats à la carte **23€**

Pour l'automne, nous vous proposons également **uniquement à la carte.....**

- \*L'entrecôte « Herdshire » à la plancha (200g minimum), morilles à la crème.....**26€**

### ***Accompagnements :***

- \*Le gratin Dauphinois
- \*Le chou braisé
- \*Les cocos au lard

***Suite et fin...***

*Une terrible envie de fromage : repas chariot	<b>19€</b>
*Dessert fait maison	<b>10€</b>

Chers clients, merci de bien vouloir nous informer de vos allergies et intolérances lors de la prise de commande.

**La carte des vins est consultable à l'intérieur.**

Restaurant **fermé** le samedi midi, dimanche et lundi toute la journée...

**À bientôt..... Julie et Sébastien**