

## MENU BEAUJOLAIS

Entrée/plat ou plat dessert 25€50 Entrée/plat/dessert 30€50

# ENTRÉES

Œuf meurette au beaujolais
Pâté de porc auvergnat
Soupe à l'oignon gratinée

#### PLATS

Tête et langue de veau aux petits légumes (sup5€)
avec sauce ravigote ou gribiche
Bœuf bourguignon » salers »au beaujolais,
pommes vapeur
Pièce du boucher « faut filet » sauce beaujolaise,
pommes sautées

## FROMAGES

Assiette de trois fromages d'Auvergne (sup 8€) Cantal, St Nectaire, Bleu d'Auvergne

### DESSERTS

Poires pochées au beaujolais Brioche perdu, boule de glace vanille et coulis de caramel

BEAUJOLAIS: la bouteille 22€

14cl 4€80 25cl 7€50 50cl 15€