

La Véranda d'Igé

Pour Débuter

SALADE D'IGE
ENDIVE, BLEU DE GEX, NOIX DU JARDIN,
VINAIGRETTE MIMOSA

11 €

SAUMON FUME PAR NOS SOINS AU BOIS DE HETRE

13 €

OMELETTE FORESTIERE AUX MORILLES
ET HERBES DU JARDIN

22 €

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON,
CHUTNEY D'OIGNON ROUGE AU CASSIS

11 €

Pour Suivre

LE BURGER DE BŒUF DU CHATELAIN
AU COMTE GRAND CRU

20 €

SUPREME DE PINTADE TANDOORI
AU CURRY ROUGE

28 €

L'OMBLE CHEVALIER
BEURRE BATTU AU MARIAGE D'EPICES

26 €

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

25 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

FLORENTINE D'EPINARD
RIZ BASMATI
BOUQUET DE MESCLUN
POMMES ALLUMETTES
GRATIN DE MACARONI GRAND-MERE

LA NOTE FROMAGERE 7 €

ASSIETTE CAPRINE DU MACONNAIS

FROMAGE BLANC A LA CREME

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA REGION

Pour Finir

LES DESSERTS DU MOMENT

SOUFFLE AU GRAND MARNIER
11 €

TARTE AU CITRON MERINGUEE
ET NOIX DE COCO
11 €

CRUMBLE DE POMME CONFITE
ET CREME A LA VANILLE BOURBON
10 €

LES SORBETS ET GLACES DU MOMENT
9 €

PRIX TTC - PRINTEMPS 2018

MENU CARTE 32 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

MENU EXPRESS LE MIDI 25 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT