

# les Galopins

## MENU - MAI

Tous nos plats et desserts (sauf les glaces) sont "faits maison".

### ENTRÉES

<b>MAGRET DE CANARD FUMÉ</b> SUR SA COMPOTÉ DE POMMES, ACCOMPAGNÉ DE MÂCHE	7€
<b>OEUF MOLLET</b> SUR SES PURÉES DE COURGETTE ET MAÏS, ACCOMPAGNÉ D'OEUF DE TRUITE D'IZERON	7€
<b>SALADE DES GALOPINS</b> POIRE AU VIN BLANC, ST MARCELLIN, NOIX ET LARD	7,50€

*Pain bio d'Amandine de Cognin-les-Gorges*

### DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> <i>Fromage de chèvre bio de la ferme de la caille</i>	6,50€
<b>TIRAMISU</b> AUX FRAISES	6,50€
<b>TARTE AUX NOIX</b> GLACE RHUM RAISIN	6,50€
<b>DACQUOISE PRALINÉ</b> GLACE ANANAS	6,50€
<b>GLACES</b> 1/2/3 BOULES	2€/BOULE

### PLATS

Tous nos plats sont servis avec un écrasé de pommes de terre et des légumes de la ferme de Saint-Pierre-De-Chérennes

<b>JOUE DE PORC CONFIT</b> AVEC SA RÉDUCTION DE VINS ROUGE - BOUCHERIE GUILLET SAINT-ROMANS	14€
<b>PINTADE FERMIÈRE</b> À LA CLAIRETTE DE DIE, AUX NOIX ET AUX NOISETTES - BOUCHERIE GUILLET SAINT-ROMANS	17€
<b>FILET DE TRUITE D'IZERON EN PAPILOTTE</b> SAUCE AUX POIREAUX	17€
<b>MENU ENFANT</b>	10,50€