

Suggestions du Dahu

Formule du midi

Du mardi au vendredi
Uniquement le midi

Entrée + plat 18 €
Entrée + plat + dessert - 24 €

* Plats signalés par *

Entrées

- CARPACCIO DE BŒUF, PESTO À L'AIL DES OURS ET CANTAL* 11,00 €
- CRÈME BRÛLÉE À LA FOURME D'AMBERT* 8,00 €
- OS À MOELLE AU PIMENT D'ESPELETTE 10,00 €
- ŒUF COCOTTE À LA CRÈME DE TRUFFE* 9,50 €
- SALADE DU DAHU (salade, tomates cerises, rillettes de canard, magret de canard fumé, foie gras poêlé aux raisins) ... 15,00 €

Plats

- TARTARE DE SAUMON À L'HUILE D'AGRUMES ET BAIES ROSES* .. 23,00 €
 - SAUCISSE COUPÉE AU COUTEAU* 25,00 €
 - CORDON BLEU DE VOLAILLE du moment 26,00 €
 - ALIGOT, JAMBON DE MONTAGNE et salade* 19,00 €
 - MIXED GRILL (onglet de bœuf, côtes d'agneau, saucisse, magret de canard) 27,00 €
 - CÔTE DE BŒUF GRILLÉE pour deux personnes 35,00 €/PERS
- Sauces au choix : au poivre, bleu d'Auvergne, thym frais et ail
- TRUITE DU HEIMBACH AU LARD PAYSAN 25,00 €
- Accompagnements : frites maison, spaetzle, légumes de saison - ou aligot (280 g) : +5,00 €

Fondues & charcuteries

- FONDUE INDIVIDUELLE (300 G) 33,00 €
 - FONDUE À PARTAGER (450 G), 2 PERS 53,00 €
100 % Gruyère, Beaufort, cèpes, truffes
Crudités et salade à volonté
 - ASSIETTES DE CHARCUTERIES
- | | |
|------------|---------|
| PETITE | 9,00 € |
| GRANDE | 20,00 € |
| BŒUF SÉCHÉ | 10,00 € |

Desserts

- FONDANT AU CHOCOLAT 9,00 €
- MONT BLANC 9,00 €
- AFFOGATO 5,00 €
- SORBET ARROSÉ 10,00 €
- BRIOCHE PERDUE, BEURRE CARAMEL SALÉ 9,00 €
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 8,00 €