



MENU



ENTRÉE

VELOUTÉ DE PANAIS

Huile de noisette, noisettes torréfiées

ENTREE DU MOMENT

La petite surprise du jour...

OEUF PARFAIT, CRÈME DE CÈPES, CRUMBLE PARMESAN

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE

Magret de canard séché, insert foie gras

FOIE GRAS MI-CUIT

Chutney fruits de saison et pain brioché

PLAT

GNOCCHIS RICOTTA

Roquette, crème de courge

POITRINE DE COCHON CONFITE

Crèmeux de céleri, carottes fanes glacées

SUGGESTION DU MOMENT

Encore plus de surprises !

BURGER BLACK ANGUS

Confit d'oignons, cheddar fondu et truffe d'été

FILET DE BOEUF

Ecrasé de pommes de terres, jus de viande

GAMBAS RÔTIES

Risotto de riz noir, bisque de gambas

7.5 €

8 €

9.5 €

11 €

13 €

16 €

17 €

18.5 €

21 €

23 €

24 €

DESSERT

CRUMBLE POIRE ET FRUITS ROUGES

6.5 €

Glace yaourt

TATIN DE POMMES

7 €

Caramel beurre salé

DESSERT DU MOMENT

7.5 €

Le meilleur pour la fin...

NOUGAT GLACÉ

8 €

Coulis de fruits rouges

MI-CUIT CHOCOLAT

8.5 €

Le plus gourmand possible !

TARTE AUX FIGUES

9.5 €

Chantilly vanille maison

FORMULE MIDI

Suggestion du chef

-

Café gourmand

(Hors soirs et jours fériés)

22 €

Prix Nets - service compris

Notre équipe est disponible pour vous indiquer les allergènes présents dans nos plats