



# MENU

DU MIDI

NOVEMBRE 2024

## ENTRÉES

RAVIOLE DE BETTERAVES, FAISSELLE AUX HERBES, CHAPELURE PARMESAN SAUGE **8 €**

OEUF MAYONNAISE AUX HERBES DU MOMENT, CHOUX MARINÉ **8 €**

POIREAU VINAIGRETTE, SOJA ACIDULÉ, ALGUES **9 €**

---

## PLATS

MIJOTÉ DE COCHON DU MONT VENTOUX, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CÉLERI-RAVE MARINÉ **20 €**

PÊCHE DU JOUR, COURGE BLEU DE HONGRIE ET FENOUILS BRAISÉS **23 €**

BROUILLADE DE PLEUROTÉS ET CHAMPIGNONS, TOMBÉE DE BLETTES  
ET GRENAILLES SAUTÉES **19 €**

---

## DESSERTS

FUDGE CHOCO-PATATE DOUCE, SUPRÊME D'ORANGE ET NOISETTE CARAMÉLISÉE **9 €**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDE, TOURNESOL ET GRAINES DE COURGES **8 €**

POMMES CARAMEL, CRÈME MONTÉE A LA VERVEINE, KASHA GRILLÉ **8 €**

TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE.

PRIX TTC SERVICE COMPRIS



# MENU

DU SOIR

NOVEMBRE 2024

## TAPAS

ASSIETTE DE FROMAGE, CHUTNEY DE FRUIT **8 €**

RAVIOLE DE BETTERAVES, FAISSELLE AUX HERBES, CHAPELURE PARMESAN SAUGE **8 €**

OEUF MAYONNAISE AUX HERBES DU MOMENT, CHOUX MARINÉ **8 €**

POIREAU VINAIGRETTE, SOJA ACIDULÉ, ALGUES **9 €**

MIJOTÉ DE COCHON DU MONT VENTOUX, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CÉLERI-RAVE MARINÉ **13 €**

PÊCHE DU JOUR, COURGE BLEU DE HONGRIE ET FENOUILS BRAISÉS **15 €**

BROUILLADE DE PLEUROTES ET CHAMPIGNONS, TOMBÉE DE BLETTES  
ET GRENAILLES SAUTÉES **12 €**

---

## DESSERTS

FUDGE CHOCO-PATATE DOUCE, SUPRÊME D'ORANGE ET NOISETTE CARAMÉLISÉE **9 €**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDES, TOURNESOL ET GRAINE DE COURGES **8 €**

POMMES CAMEL, CRÈME MONTÉE A LA VERVEINE, KASHA GRILLÉ **8 €**