



MENU

DU MIDI

DÉCEMBRE/JANVIER 2024

ENTRÉES

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

ŒUF POCHÉ, CRÈME DE CHOU FLEUR, HUILE DE CERFEUIL **9 €**

GRAVLAX DE MAIGRE, YAOURT AUX HERBES DU JARDIN **12 €**

3 HUITRES DE BOUZIGUES (N°3), PAIN DE SEIGLE, BEURRE AUX ALGUES **8 €**

PLATS

SUPRÊME DE PINTADE, POMME GRENAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS **22 €**

BAUDROIE (LOTTE), RIZ, FONDUE DE POIREAU, FENOUIL BRAISÉ, SAUCE BERGAMOTE **24 €**

BOURGUIGNON VÉGÉTARIEN, PLEUROTÉS, SHIITAKÉS ET POLENTA CRÉMEUSE **19 €**

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES (ST NECTAIRE, ST MARCELLIN), CHUTNEY **8 €**

FUDGE CHOCO-PATATE DOUCE, SUPRÊME D'ORANGE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES **9 €**

POMME DE CONFITE, RIZ AU LAIT, RIZ SOUFFLÉ ET CARAMEL BEURRE SALÉ **9 €**

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

DÉCEMBRE 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 €**

3 HUITRES DE BOUZIGUES (N°3), PAIN DE SEIGLE, BEURRE AUX ALGUES **8 €**

SUPRÊME DE PINTADE, POMME GRENAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS **13 €**

BAUDROIE (LOTTE), RIZ, FONDUE DE POIREAU, FENOUIL BRAISÉ, SAUCE BERGAMOTE **16 €**

BOURGUIGNON VÉGÉTARIEN PLEUROTÉS, SHIITAKÉS, POLENTA CRÉMEUSE **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 CARAMEL, CRÈME MONTÉE A LA VERVEINE, KASHA GRILLÉ **8 €**

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

VIANDE ORIGINE FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS