



MENU

DU MIDI

JANVIER 2025

ENTRÉES

RAVIOLES DE BETTERAVES, FAISSELLE AUX HERBES, CHAPELURE PARMESAN SAUGE **9 €**

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

GRAVLAX DU JOUR, YAOURT AUX HERBES DU JARDIN **12 €**

PLATS

FILET DE POULET, POMME GRENAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS **22 €**

PÊCHE DU JOUR, RIZ, FONDUE DE POIREAU, SAUCE BERGAMOTE **25 €**

BOURGUIGNON VÉGÉTARIEN AUX CHAMPIGNONS ET POLENTA CRÉMEUSE **19 €**

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **9 €**

CRÈME MONTÉE AU MARRON, MERINGUE, SUPRÊME D'AGRUMES **10 €**

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

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDE, TOURNESOL ET GRAINES DE COURGES **9 €**

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

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS



MENU

DU SOIR

JANVIER 2025

NOS "TAPASSIETTES"

ASSIETTE DE FROMAGE, CHUTNEY OIGNONS **9 €**

RAVIOLES DE BETTERAVE, YAOURT AUX HERBES, CHAPELURE PARMESAN SAUGE **9 €**

ŒUF POCHÉ, CRÈME DE CHOU FLEUR, HUILE VERTE **10 €**

GRAVLAX DU JOUR, YAOURT AUX HERBES DU JARDIN **12 €**

BOURGUIGNON VÉGÉTARIEN AUX CHAMPIGNONS, POLENTA CRÉMEUSE **13 €**

FILET DE POULET, POMME GRENAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS **14 €**

PÊCHE DU JOUR, RIZ, FONDUE DE POIREAU, SAUCE BERGAMOTE **16 €**

NOS DESSERTS DU MOMENT

CRÈME MONTÉE AU MARRON, MERINGUE, SUPRÊME D'AGRUMES **10 €**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDES, TOURNESOL ET GRAINE DE COURGES **9 €**

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

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

VIANDE ORIGINE FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS