



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Tempura de gambas,
espuma et pointes d’asperges vertes, émulsion citron vert. 12.50

Tarte ricotta pesto,
tomate, jambon speck, pignons de pin. 11.50

PLATS

Poisson du moment 18.00
sauce beurre blanc à la verveine, courgette
boule au riz vénéré et fenouil.

Filet mignon en croûte de chorizo 19.00
sauce paprika fumé. Croustillant poivron
aubergine, pommes grenailles confites aux herbes.

DESSERTS

Sphère meringuée 11.00
vanille, fruits rouges.

Crèmeux chocolat tonka, 10.50
croustillant de riz au chocolat blanc et coco,
sorbet passion.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	21.00
chutney d'abricots, focaccia au romarin.	
Tartare de daurade	16.00
à la mangue et citron vert, chantilly au wasabi.	
Charcuterie, fromage (pour 2)	26.00
jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	
Assiette de dégustation	17.00
assortiment d'entrées à la carte	

GRILLADES

Filet de boeuf	28.50
200g, VBF, frite et salade	
Entrecote	32.00
300g, charolaise, frite et salade	
Bavette d'ailoyau	22.00
200g, normande, frite et salade	
Burger du moment	18.00
voir ardoise ou service	

Menu enfant 11€

entrée: pâté de campagne

plat: nuggets ou steak haché
avec frites ou tagliatelles

dessert: 2 boules de glace

PLATS

Cassoulet aux fèves	25.50
confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	
Médailon de lotte	24.00
sauce tomatée citron confit et origan. Courgette boule au riz vénéré et fenouil.	
Rumsteak d'agneau	22.00
sauce irish cofee, croustillant poivron aubergine, pommes grenailles confites aux herbes.	
Assiette végétarienne	17.00
assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	

DESSERTS

Café gourmand	13.00
avec café, thé ou infusion	
Profiteroles	11.00
choux pâtissier, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat	
Assiettes glacées	10.00
chocolat liégeois, café liégeois ou poire belle-hélène.	
Assiette de fromage	9.00