



MENU DU CHEF

ENTRÉES

Ceviche de cabillaud, 12.50
mousse de céleri rave vanillée, gel de pomme verte, pickles d'oignons rouges.

Raviole ouverte de canard et shitake, 11.50
crumble noisette et jus au porto.

PLATS

Poisson du moment, 18.00
bisque de langoustine, risotto de pépinettes
à la fondue de poireaux et carottes.

Quasi de veau poêlé, 19.00
sauce aux cèpes, millefeuille de pomme de terre
croustillant, champignons farcis et purée
d'oignons caramélisés

DESSERTS

Poire pochée, 11.00
mousse caramel beurre salé, biscuit diamant au chocolat.

Tarte au potimarron et agrumes, 10.50
ganache chocolat blanc, sorbet mandarine.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	21.00
chutney d'abricots, focaccia au romarin.	
Tartare de daurade	17.00
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	18.00
assortiment d'entrées à la carte	

GRILLADES

Filet de boeuf	28.50
200g, VBF, frite et salade	
Entrecote	35.00
300g, charolaise, frite et salade	
Bavette d'aloyau	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.	
Médailлон de lotte	24.00
sauce tomatée citron confit et origan. risotto de pépinettes à la fondue de poireaux et carottes.	
Magret	26.00
½ Magret	20.00
sauce framboise et poivre de Sichuan, millefeuille de pomme de terre croustillant, champignons farcis et purée d'oignons caramélisés	
Assiette végétarienne	17.00
assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	

DESSERTS

Café gourmand	13.00
avec café, thé ou infusion	
Profiteroles	11.50
choux pâtissier, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat	
Assiettes glacées	10.00
chocolat liégeois, café liégeois ou fraise melba.	
Assiette de fromage	10.00