

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Oeuf Mollet,

Crèmeux de potimarron, crumble persillade

Ou

Rillettes de cabillaud à la moutarde,

Coulis de choux fleurs, pickles et crème légère au citron

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Déclinaison de carottes et sauce cressonnière

Ou

Joue de porc confite aigre douce,

Ecrasé de patates douces, oignons rouges et choux chinois

Dessert - 8€

Douceur d'Automne,

Carotte cake, ganache vanille et carottes confites

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

Beaujolais VDF

« Oursubrin » Domaine Subrin

Crozes Hermitage AOC 2023

Maison les Alexandrins

Pays d'Oc IGP 2021

« Chemin de Moscou » Domaine Gayda

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023

Miraval

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes Majeurs (14), une liste est à votre disposition. Veuillez-nous la demander.

Les Blancs

Saumur AOC 2023

« Argile » Château du Hureau

Vinho Verde DOC 2022

« Docil » Michelis et Dirk Niepoort

Saint-Joseph AOC 2023

Maison les Alexandrins

Méditerranée IGP 2023

« Studio » by Miraval

Les Eaux Minérales

Evian 1L

Badoit 1L

Ferrarelle 75cl

12cl 46cl

7€ 28€

8€ 32€

8€ 32€

5€ 20€

6€

6.5€

7.5€

Prix Nets TTC, service compris