

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Oeuf Parfait,
Crème de panais, écume de lard^o et croûtons dorés

Ou

Salade de carottes à la moutarde,
Magret de canard* fumé et tuile de pain

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Brocolis en deux cuissons, sauce Normande,
Pommes de terre persillées et roquette

Ou

Carré de cochon* rôti au thym,
Gratin Dauphinois, pleurotes en persillade et jus réduit

Dessert - 8€

Ile flottante à la praline rose

*Viande origine FR

^oViande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais AOC 2023 « Coursuvin » Domaine Subrin	6€	24€
Sancerre AOC 2020 « La Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy	7€	28€
Villa Minna 2021 Coteaux D'Aix en Provence AOP	8€	32€

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023 Miraval	8€	32€
---------------------------------------	----	-----

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

Prix Nets TTC, service compris

Les Blancs

	12cl	46cl
Saumur AOC 2023 « Argile » Château du Hureau	8€	32€
Beaujolais AOC 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€
Châteauneuf du Pape AOC 2023 « Les Sinards » Famille Perrin	12€	48€

Les Eaux Minérales

Evian 1L	6€
Badoit 1L	6.5€
Ferrarelle 75cl	7.5€