

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Velouté Dubarry,

Crème à la truffe et croûtons dorés

Ou

Oeuf mimosa,

Magret* fumé, Espuma de pommes de terre et tuile de pain

Plats 18€

Poisson selon arrivage,

Polenta crémeuse, déclinaison de choux et coulis de carottes

Ou

Suprême de volaille* rôti,

Potimarron en deux textures, Amandes et crème de roquette

Dessert - 8€

Déclinaison de noisettes,

Espuma café et glace au yaourt

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

Pinot Noir VDF 2023

« Les Cotilles » Domaine Roux

Saumur Champigny AOC 2021

« Tuffe » Château du Hureau

Saint Joseph AOC 2023

Maison les Alexandrins

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023

Sainte Marguerite

Le Champagne

Vranken Brut Nature

12cl 46cl

6€ 24€

8€ 32€

8€ 32€

8€ 32€

10€

Les Blancs

Gard IGP 2023

« Chardonnay » Royal de Jarras

Beaujolais AOC 2023

« Chazelles » Domaine Subrin

Sancerre AOC 2023

« La Mercy Dieu » Domaine B.Reverdy

Les Eaux Minérales

Evian 1L

Badoit 1L

Ferrarelle 75cl

12cl 46cl

7€ 28€

6€ 24€

8€ 32€

6€

6.5€

7.5€

Prix Nets TTC, service compris

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