

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées - 8€

Salade de carottes en deux textures, moutarde et viande de grison

Ou

Royale de céleris, sauce aux moules façon « marinière » et chou rouge croquant

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, piperade et crème d'épinards

Ou

Suprême de volaille\* rôti au thym,

Chou-Fleur en deux cuissons, pommes de terre confites et jus à l'ail frais

### Dessert - 8€

Fontainebleau cassis et crème de marrons

\* Viande origine France

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### Les Entrées

**Chèvre chaud,** 14€  
Espuma de butternut, noisettes et salade Trévis

**Salade Caesar,** 15€  
Blanc de volaille\*, Cœur de romaine,  
copeaux de parmesan, et croutons dorés

**Croque de Pierre,** 18€  
Pain de campagne aux graines, jambon truffé et  
Comté fruité

**Salade d'endives,** 12€  
Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf  
dur

### Les Plats

**Tartare de Bœuf\* Charolais** 23€  
Pommes de terre grenailles rôties et  
Mesclun de salade

**Salade Caesar,** 23€  
Blanc de volaille\*, Cœur de romaine,  
copeaux de parmesan, et croutons dorés

**Gratin du moment,** 22€  
Ravioles, champignons et crème de roquette

**Salade d'endives,** 20€  
Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf  
dur

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.