

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées – 8€

Royale de courge, crème de foie gras et croûtons dorés

Ou

Rillettes de poulet* aux épices, crémeux de carottes et fruits secs

Plats – 18€

Poisson selon arrivage,

Mousseline de brocolis, chou chinois, crème à l'anchois et pommes de terre persillées

Ou

Carré de cochon* rôti au thym, gratin Dauphinois, haricots verts à l'échalotes et jus réduit

Dessert – 8€

Crumble aux pommes caramélisées, chantilly et caramel au beurre salé

* Viande origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Chèvre chaud, 14€

Espuma de butternut, noisettes et salade Trévise

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

Tartare de Bœuf* Charolais 23€

Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Pavé de Cabillaud, 30€

Fondue de poireaux, crème Vichyssoise et pommes de terre vapeur

Gratin du moment, 22€

Ravioles, champignons, crème de roquette et bouquet 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.