

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées – 8€

Velouté de Crécy, crème au curry et croutons dorés

Ou

Royale de choux fleur, tatare de saumon au gingembre et citron vert

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Crèmeux de potimarron, macédoine de céleri rave et crème de roquette

Ou

Joue de porc confite à la moutarde, navet glacé, écrasé de pomme de terre au herbes et chou blanc croquant

### Dessert – 8€

Mousse au chocolat, tûile gruê, glace noisette et gel au thé noir

*\* Viande origine France*

## LES SUGGESTIONS DU CHEFS

### Les Entrées

Chèvre chaud, 14€

Espuma de butternut, noisettes et salade Trêvise

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

Pavê 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.