

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées – 8€

Rémoulade de céleris à la moutarde, crémeux de champignons et espuma noisette

Ou

Oeuf parfait, mousseline de panais et écume d'ail

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Déclinaison de carottes et coulis d'oignons aux épices

Ou

Suprême de volaille\* rôti,

Fricassée de champignons à la crème, pommes de terre confites et jus à l'ail

### Dessert – 8€

Moelleux aux épices et oranges, chantilly et glace yaourt

*\* 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

### Les Plats

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.