

## 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 champignons, crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés

Ou

Rillettes de cabillaud aux herbes fraîches, crémeux de topinambours, rouille et pickles

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Brocolis en deux textures, beurre blanc et choux chinois

Ou

Carré de cochon\* rôti au thym,

Pommes de terre « Grand-Mère », oignons, lardons, champignons et jus réduit

### Dessert – 8€

Douceur de châtaignes et mandarines,

Espuma châtaignes, mandarine acidulée, tuile craquante 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.