

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées – 8€

Royale froide de carottes, crème légère aux épices

Magret de canard\* fumé et fruits secs

Ou

Œuf mollet, fondue de poireaux, espuma de pommes de terre et croûtons dorés

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Chou-Fleur en deux textures et déclinaisons d'oignons

Ou

Risotto crémeux au blanc de volaille, poêlée de champignons et crème persillade

### Dessert – 8€

Douceur de sésame noir et fraîcheur de kiwis acidulée

\* Viande origine France

+ Viande Origine UE

## LES SUGGESTIONS DU CHEFS

### Les Entrées

Foie Gras de Canard+ Mi-Cuit, 17€  
Chutney de fruits

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  
Mescun de salade

Pavé de Cabillaud, 30€  
Fondue de poireaux, crème d'ail 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.