

## 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, Chutney de fruits	17€
Croque de Pierre, Pain de campagne aux graines, jambon truffé et Comté fruité	18€
Salade d'endives, Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf dur	12€

### Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais	23€
Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade	
Pavé de Cabillaud, Fondue de poireaux, crème d'ail et pommes de terre vapeur	30€
Gratin du moment, Raviolies, champignons, crème de roquette et bouquet de roquette	22€
Salade d'endives, Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf dur	20€

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.