

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7/7 midi et soir

Entrées – 9€

Velouté Crécy, crème légère au curry et croûtons dorés

Où

Rillettes de saumon aux herbes fraîches, crémeux de chou-fleur et crème au citron

Plats – 18€

Poisson selon arrivage,

Bouillabaisse aux épices, fruits secs et crème de roquette

Où

Suprême de volaille* rôti,

Ecrasé de pommes de terre, crème de champignons et chips croustillantes

Où

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert – 8€

Mont Blanc, crème de marron, meringue, chantilly et glace yaourt

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Velouté de champignons, 12€
Crème à l'huile de truffe et croûtons dorés

Croque de Pierre, 18€
Pain de campagne aux graines, jambon truffé et Comté fruité

Salade d'endives, 12€/20€
Comté fruité, vinaigrette miel, poire « Williams » et œuf dur

Pâté-croute de « L'Abellana », 15€
Poulet, citron, moutarde, bouquet de salade et confit d'oignons

Œuf parfait, 13€
Crème de châtaigne, écume de feta, crouton et chou blanc

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€
Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Filet de bœuf Angus, 37€
Polenta croustillante, poêlées de champignons et jus au thym frais

Gratin du moment, 22€
Ravioles, Saint Marcellin, Trévises et noix caramélisées au miel

Cuisse de Canard* confite au thym, 25€
Bouillabaisse aux épices, grenade, amande et jus au gingembre

Pavé de Maigre cuit à l'unilatéral, 33€
Minestrone de légumes d'hiver, écrasé de carotte douce et huile chorizo

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.

* Viande Origine France/ + Viande Origine UE