

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

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

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Boulgour 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-croûte 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

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.

Les Plats

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

Fillet de bœuf Angust, 37€
Polenta croustillante, poêlée de champignons et jus au thym
frais

Gratin du moment, 22€
Raviolis, Saint Marcellin, Trévise et noix caramélisées au miel

Cuisse de Canard* confite au thym, 25€
Boulgour 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

* Viande Origine France / + Viande Origine UE