

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7/7 midi et soir

Entrées – 9€

Oeuf parfait, crémeux de topinambours, confit d'oignons et jus réduit
Où

Panacotta de châtaignes, chèvre frais, miel, noix et pousses d'épinards

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Déclinaison de carottes, vierge aux herbes et crème persillée

Où

Quasi de veau* rôti,

Houmous de pois chiche, oignons rouges au Xérès et sauce aigre douce

Où

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert – 8€

Brownie moelleux à la noix de Pécan, ganache au caramel et glace vanille

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Soupe de Courge, 12€

Noisettes, châtaignes et croûtons dorés

Rillettes de saumon aux herbes fraîches, 9€

Crémeux de chou-fleur et crème au citron

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

Saumon fumé finement tranché, 16€

Blinis, crème légère au citron et pousses d'épinards

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, Trévisé et noix caramélisées au miel

Cuisse de Canard* confite au thym, 25€

Boullgour 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