

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7/7 midi et soir

Entrées – 9€

Velouté de Crécy au cumin, crème aux zestes d'oranges et croûtons dorés

Où

Pressé de volaille aux noisettes, pickles de légumes d'hiver façon « Piccalilli »

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Fondue de poireaux, pommes de terre persillées et beurre blanc au curry

Où

Carré de cochon* rôti au thym, crémeux de patate douce, échalotes confites et jus réduit

Où

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

- Dessert – 8€

Déclinaison de noix de coco, chocolat blanc, noisettes et tuiles croquantes

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

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

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

Filet de bœuf Angust, 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 Cabillaud, 29€

Minestrone de légumes d'hiver, écrasé de carotte douce et huile chorizo

* Viande Origine France/ + Viande Origine UE