

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-croûte 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€
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 Cabillaud,	29€
Minestrone de légumes d'hiver, écrasé de carotte douce et huile chorizo	

* Viande Origine France/ + Viande Origine UE