

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 topinambours, crème légère au cresson et huile d'ail

Ou

Focaccia à l'origan, crémeux d'artichauts, roquettes, parmesan et pesto de roquettes

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Fondue d'endives, sauce Hollandaise aux agrumes et granola aux noix

Ou

Joue de porc* confites au romarin, mousseline de patates douces, salade de choux croquants et cébettes

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert – 8€

Ananas caramélisé, sablé coco, gel citron vert et sorbet ananas

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

Velouté de Crécy, 12€

Crème au curry et croûtons dorés

Œuf parfait, 14€

Polenta crémeuse, écumé de parmesan et croûtons dorés

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€

Pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Gratin du moment, 22€

Ravioles, Saint Marcellin, Trévis et noix caramélisées au miel

Filet de bœuf Angus, 37€

Polenta croustillante, poêlées de champignons et jus au thym frais

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