

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7/7 midi et soir

Entrées - 9€

Œuf mollet, purée de pommes de terre, écume d'ail et crumble

Ou

Panacotta de carottes, ricotta, tuile de pain et crème aux épices douces

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Déclinaison de choux-fleurs et beurre blanc au citron

Ou

Suprême de volaille*,

Ecrasé de pommes de terre, sauce suprême à l'estragon et vierge d'herbes

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert - 8€

Financier aux agrumes, ganache chocolat blanc et sorbet agrumes

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, moutarde, citron, bouquet de salade

Œuf parfait, 14€

Polenta crémeuse, écumé de parmesan et croûtons dorés

Velouté de topinambours, 12€

Crème légère au cresson 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, Trévisé et noix caramélisées au miel

Filet de bœuf August, 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