

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7/7 midi et soir

Entrées – 9€

Nems de Veau* « façon blanquette », pickles de carottes et confit d'oignons
Ou

Soupe froide de betteraves, ricotta, graines de courge et croûtons dorés

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,
Brocolis en deux cuissons, crème à l'anchois et chou Chinois
Ou

Carré de cochon* rôti au beurre noisette,
Gratin Dauphinois, haricots verts à l'échalotes et jus réduit

Ou
Option végétarienne
(À l'inspiration du chef)

Dessert – 8€

Brownie aux Noix de Pécan, crème anglaise au sirop d'érable, chantilly cacahuètes et glace
Noix de Pécan

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

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

Dos de Cabillaud en croûte de chorizo*, 35€
Riz moelleux au comté fruité et sauce « cressonnière »