

MENU DU DIMANCHE

(Entrée / plat) ou (plat / dessert) 32€

(Entrée / plat / dessert) 39€

Menu valable le dimanche midi uniquement

Entrées-13€

Salade Caesar, Blanc de volaille*, cœur de Romaine, copeaux de parmesan, et croustons dorés

Ou

Les asperges blanches, sauce hollandaise aux agrumes et mimosa d'œuf fermier

Ou

Dahl de lentilles corail, tartare de tomates et coulis de persil

Plats-22€

Poisson selon arrivage, crémeux d'aubergines, pommes de terre confites, sauce « Alfredo » et vierge de chorizo

Ou

Tartare de Bœuf* Charolais à notre façon, pommes de terre grenailles rôties et Mesclun de salade

Ou

La Rôtisserie du chef,

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Desserts-10€

Mousse au chocolat et framboises

Ou

Soupe de fruit, granola et sorbet

Les Suggestions du Chef

Les Entrées

Croque de Pierre, 18€
Pain de campagne aux graines, jambon* truffé et comté fruité

Panacotta de betteraves, 11€
ricotta, vinaigrette miel et betteraves rôties

Œuf Parfait, 14€
Crémeux de patate douce, oignons confits, et écume d'anchois

Pâté croûte de l'Abellana 14€
Poulet, citron et moutarde

Les Plats

Gratin du moment, 22€
Ravioles, Saint Marcelin, Trévisse et noix caramélisées au miel

Onglet de bœuf +, 32€
Ecrasé de pommes de terre aux herbes, cœur de romaine aux légumes croquants et jus réduit

Dos de Lieu Jaune en croûte d'herbes, 35€
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches jardinière de légumes verts au beurre de cébette et crème d'ail noir

Curry de poulet*, 20€
Riz Basmati, amandes effilées et mangue

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