

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

Œuf parfait, crémeux d'aubergines, sauce « Alfredo » et croûtons dorés

Plats-25€

Poisson selon arrivage, carottes en trois cuissons et sauce à l'estragon

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€

Vacherin minute aux fraises et basilic

Ou

Soupe de fruit, granola et sorbet

Les Suggestions du Chef

Les Entrées

Croque de Pierre,

Pain de campagne aux graines, jambon* truffé et comté fruité

18€

Salade de tomates,

Fraises, feta, petits pois et dakos

14€

Rillettes de poulet,

Fenouil mariné aux fruits rouges

13€

Pâté croûte de l'Abellana,

Poulet, citron et moutarde

14€

Les Plats

Gratin du moment,

Ravioles, Saint Marcellin, Trévisé et noix caramélisées au miel

22€

Onglet de bœuf +,

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, cœur de romaine aux légumes croquants et jus réduit

32€

Pavé d'espadon rôti au thym

Salade de haricots rouges, avocats, citron vert, crème de maïs et « salsa verde »

35€

Vitello Tonnato,

Quasi de Veau* tranché finement, mayonnaise au thon, câpres et copeaux de parmesan

26€

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