

MENU

LES ENTREES

Le Foie Gras Mi-Cuit, Compotée d'Oignons, Pain Toasté	16€
L'Oeuf Parfait, Purée de Maïs, Lard et Mouillettes	14€
Le Tourteau, Céleri Rémoulade, Mayonnaise Wasabi	16€
Aumônière de Girolles, Sauce Fines Herbes	16€

LES VIANDES

Poitrine de Cochon Confite, Coleslaw, Grenailles, Sauce Barbecue	26€
Filet de Boeuf, Girolles et Grenailles, Jus de Viande	34€
Le Filet de Canette, Purée de Patates Douces	26€
Le Burger du Chef	21€

LES POISSONS

Le Poulpe, Tomates et Chorizo, Crème Citron Aneth	25€
Risotto crémeux, Citron, Chorizo et Gambas	24€
Dos de Cabillaud, Mijotée de Cocos et Tomates	25€
LE VEGETARIEN	
Blanquette aux Haricots Blanc	22€

LES DESSERTS

Le Brie, Crémeux Abricots secs et Pistaches	6€
Le Crumble Poires Chocolat	8€
Le Moelleux au Chocolat	8.50€
Le Dessert du Jour	5.50€
Le Tiramisu	8€
Le Café Gourmand	10€

LE MENU DU CHEF

Aumônière de Girolles, Sauce Fines Herbes Ou L'Oeuf Parfait, Purée de Maïs, Lard et Mouillettes *** La Poitrine de Cochon Coleslaw, Pommes Grenailles Sauce Barbecue Ou Dos de Cabillaud, Cocos et Tomates *** Dessert au choix*	37€
---	-----

LE MENU VEGETARIEN

Aumônière de Girolles, Sauce Fines Herbes *** Blanquette aux Haricots Blancs *** Dessert au choix*	34€
--	-----

LE MENU ENFANT

Plat + Dessert *** 1 Boisson	16€
------------------------------------	-----

*Nous travaillons des produits frais, certains plats et/ou garnitures peuvent manquer et être remplacés.
Merci de nous informer à la commande de toutes intolérances alimentaires*

***Supplément de 3€ sur le Café Gourmand
(sur le menu du Chef et le menu Végétarien)**

Prix nets en Euros / Service Compris

