





À LA CARTE

ENTRÉES

TARTE FINE AU CANARD ET CHANTILLY AU BOURSIN	10.00€
CRÈME BRULÉE AUX CHAMPIGNONS	8.50€
CROQUE MONSIEUR AU SAUMON FUMÉ, SALADE CROQUANTE DE LÉGUMES	9.00€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET NOISETTE 	7.90€

PLATS

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AUX OIGNONS ET POTIRON	19.50€
JOUE DE BOEUF CONFITES AU THÉ VERT	21.90€
PAVÉ DE SANDRE POÊLÉ, CHOU AU RIESLING ET CRÈME DE POMME DE TERRE	23.00€
CRUMBLE SALÉ AUX LÉGUMES D'HIVER, FÊTA ET NOIX 	15.50€

FROMAGES

ASSORTIMENTS DE 3 FROMAGES ET SALADE	10.00€
--------------------------------------	--------

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	9,90€
CHOUX PROFITEROLES KALAMANSI ET CHOCOLAT	7.50€
LA POIRE FAÇON TATIN ET SORBET POIRE AU POIVRE DE TIMUT	8.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SON COEUR RUBY	9.00€
FAISSELLE (FRUITS ROUGES OU MIEL OU HERBES AROMATIQUES OU NATURE)	5.00€



MENUS

MENU LUNCH

TARTARE DE SAUMON
ET AVOCAT AU CITRON VERT

CUISSE DE CHAPON FARCIE AUX LEGUMES
ET GNOCCHIS AUX HERBES

TARTE COCO PAMPLEMOUSSE

27.90€



MENU ENFANT (-12 ANS)

SUPRÊME DE VOLAILLE
PÂTES À LA CRÈME DE CHAMPIGNON

COUPE GLACÉE

1 SIROP À L'EAU & 1 JEU SURPRISE

9,90€

