

HORS D'ŒUVRE ...

Mini Croques' 12

Queues de Gambas en tempura 14

Toasts Anchois & Avocats 11

Balsamique réduit & Huile légèrement piquante

Camembert(AOP) gratiné 14

Piqué au thym, ail confit & miel de fleurs...servis avec toasts

ENTREES :

Velouté de Cresson , Œuf parfait 12

Salade de Betterave & Feta 12

Betterave rouge, Feta , Sarriette des montagnes...

Foie gras de canard maison 16

Confiture mirabelle et pain de campagne grillé

Terrine de campagne maison 11

La Spéciale n°2 DAVID HERVE/6pcs 16

PLATS ...

Cœur de Rumsteak 26

Sauce au bleu d'Auvergne, frites maison

Filet mignon de Veau au poivre vert 29

Pommes grenailles sautées

Cheeseburger , bun artisanal aux graines 25

Carré d'Agneau laqué miel/soja/romarin 29

Servis avec petits légumes

Côte de Bœuf 74

Pour 2 personne

Traditionnel Pot-au-feu 30

Filets de Rouget au Tahini 27

Grenade, Coriandre & pistaches torréfiées , servis avec riz pilaf

Escalope de Saumon 29

Pousses d'épinards en vinaigrette tiède

DESSERTS ...

Crème Brulée Vanille 12

Mi cuit chocolat 12

Guayaquil 64% et glace vanille

Pana Cotta aux Kiwi 10

Zest de citron vert et menthe fraîche

Assortiment de Fromages affinés 11

Café gourmand 11

Crêpes :

Suzette (flambées au Grand Marnier) 12

Nutella ou confiture 8

Sucre 6,5