A LA CARTE

Disponible midi et soir

ENTRÉES

Céleri rave confit sauce Tamarin et café **10 EUROS**

Entrée du moment (voir ardoise) **12 EUROS**

PLATS

Chou vert farci, Riz Pilaf et sauce tomatée **21 EUROS**

Plat végétarien possible (*à signaler à la réservation*) **20 EUROS**

Onglet de Bœuf Angus, pommes de terre grenailles et jus de viande **26 EUROS**

Sériole sauvage, butternut et oignon, Dashi au piment et ail **27 EUROS**

Ris de Veau, sélection Noix, garniture du moment **54 EUROS**

Côte de bœuf maturée cuite sur braise, gratin dauphinois et jus de viande – 2 PERSONNES -**Précommande 24H à l'avance** (cf ardoise des Côtes de Bœuf disponibles) **125 EUROS/ KG**

DESSERTS

Confit de Poire à la vanille, Crumble à l'amande et pâte de noisette **10 EUROS**

Brownie Chocolat noir et noix, Crémeux beurre de cacahuète **12 EUROS**

Merci de nous signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires. Travaillant des produits frais, nous pouvons avoir des changements ou ruptures

MENU DÉCOUVERTE

39 EUROS

Disponible midi et soir

Première entrée

Céleri rave confit sauce Tamarin et café

Seconde entrée

Entrée du jour

Plat au choix

Sériole sauvage, butternut et oignon, Dashi au piment et ail **(+ 7 euros)**

Ou

Chou vert farci, Riz Pilaf et sauce tomatée

Ou

Onglet de bœuf Angus, pommes de terre grenailles, jus de viande **(+ 7 euros)**

Ou

Ris de Veau sélection Noix, garniture du moment **(+ 25 euros)**

Dessert

Confit de Poire à la vanille, Crumble à l'amande et pâte de noisette

Ou

Brownie Chocolat noir et noix, Crémeux beurre de cacahuète **(+ 5 euros)**

Ce menu ne peut être pris que si l'entiereté de la table le souhaite,

Antan, « l'Art du brut revisité »

Antan c'est une cuisine sincère avec des produits vrais dans un lieu résolument moderne.