

MENU DÉCOUVERTE

20.90 euros

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 17,90 euros

ENTRÉES

QUICHE LORRAINE, SALADE VERTE

BAGEL AU FROMAGE FRAIS, JAMBON CRU ET ROQUETTE

OEUF A LA FLORENTINE

RILLETES DE THON, MAYONNAISE CITRON ET ORIGAN

PLATS

PIÈCE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON ET
SALADE VERTE

POISSON DU JOUR, ASPERGES VERTES, CRÈ D'ARTICHAUT À LA
CITRONNELLE

BURGER DE BŒUF AU CHEDDAR, FRITES MAISON,
SALADE VERTE

CANETTE CONFITE ET LENTILLES CORAIL, SAUCE GIROLLES

DESSERTS

CHARLOTTE AUX FRAISES

PANNACOTTA CHOCO NOISETTES

DAME BLANCHE

BLEU D'Auvergne, SALADE VERTE

MENU DÉCOUVERTE

25.90 euros

ENTRÉES

QUICHE LORRAINE, SALADE VERTE

BAGEL AU FROMAGE FRAIS, JAMBON CRU ET ROQUETTE

OEUF A LA FLORENTINE

RILLETTES DE THON, MAYONNAISE CITRON ET ORIGAN

PLATS

PIÈCE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON ET
SALADE VERTE

POISSON DU JOUR, ASPERGES VERTES, CRÈ D'ARTICHAUT À LA
CITRONNELLE

BURGER DE BŒUF AU CHEDDAR, FRITES MAISON,
SALADE VERTE

CANETTE CONFITE ET LENTILLES CORAIL, SAUCE GIROLLES

DESSERTS

CHARLOTTE AUX FRAISES

PANNACOTTA CHOCO NOISETTES

DAME BLANCHE

BLEU D'Auvergne, SALADE VERTE

MENU SAVEUR

(44 euros)

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert : 35 euros

ENTRÉES

Tartare de bœuf au couteau à l'huile de truffe blanche et son pain brioché aux épices

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes

Burrata fondante sur sa poêlée de pêches et noix à la vanille

Terrine de foie gras, figues et pain d'épices

PLATS

Noix de St Jacques snackées à l'huile de truffe, risotto à l'ail noir du Gard et aux pleurotes

Souris d'agneau confite 7 heures, jus d'agneau au romarin et poêlée de légumes

Rumsteak 150 gr, sauce crème Roquefort, pommes de terre grenaille

Filet de saumon, purée de patate douce et pesto

DESSERTS

À la carte (au choix)

Champagne gourmand (+ 5 euros)

A LA CARTE

NOS ENTRÉES

- Quiche Lorraine à la muscade, salade verte **11 euros**
- Burrata fondante sur sa poêlée de pêches et noix à la vanille **15 euros**
- Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes **16 euros**
- Tartare de bœuf au couteau à l'huile de truffe blanche et son pain brioché aux épices **16 euros**
- Terrine de foie gras, figues et pain d'épices **20 euros**

NOS PLATS

- Noix de St Jacques snackées à l'huile de truffe, risotto à l'ail noir du Gard et aux pleurotes **26,90 euros**
- Souris d'agneau confite 7 heures, jus d'agneau au romarin et poêlée de légumes **29,90 euros**
- Rumsteak 150 gr, sauce crème Roquefort, pommes de terre grenail **26,90 euros**
- Filet de saumon, purée de patate douce et pesto **26,90 euros**
- Pièce de bœuf, sauce poivre, frites maison **19,90 euros**
- Poisson du jour, accompagnement de saison **17,90 euros**
- Risotto végétarien de saison **16,90 euros**

À LA CARTE

NOS DESSERTS

- Macaron glacé au cassis et crème de citron **11,50 euros**
- Baba au rhum
(Mousse au miel de fleurs) **11,50 euros**
- Coupe Colonel
(Sorbet citron et Vodka) **11,50 euros**
- Café gourmand
(Assortiment de 4 mignardises, café by Lavazza) **11,50 euros**
- Champagne gourmand **16 euros**
(Assortiment de 4 mignardises, coupe de Champagne)
- Mi cuit chocolat, boule vanille **9 euros**
- Trio de fromages, salade verte **11,50 euros**
- Irish coffee / Irish Lorrain **8 euros / 9 euros**