

Entrées

Saucisson brioché, - 9,50€
pistaches et abricots.

Pressé de butternut, - 9,00€
pommes de terre persillées, noisettes et crème acidulée.

Houmous de carottes rôties, - 9,00€
cacahuètes torréfiées, croquettes de semoule fine et herbes fraîches.

Plats

Filet de cabillaud, - 19,00€
julienne de légumes, velouté de maïs et pop-corn au citron vert.

Bavette d'aloyau, - 19,50€
pommes Pont-Neuf, chutney oignons et lardons, jus au porto.

Filet mignon de porc basse température, - 19,00€
patates douces et carottes rôties, jus pain d'épice.

Cannelloni de veau façon Marengo, - 19,00€
crème de parmesan.

Assortiment de légumes de saison - 17,00€

Suggestion gourmande du chef, du lundi au vendredi - 18,00€

Sélection de fromages - 10,00€

Desserts

Fleur de pomme au romarin , - 9,00€
crumble spéculoos caramel beurre salé, glace vanille.

Tartare de fruits exotiques, - 9,50€
biscuits noix de coco, crème vanille façon Pavlova.

Douceur chocolat praliné, - 9,00€
crème anglaise, tuile croustillante.

Notre café gourmand - 10,00€

MENU Enfant (-12 ANS) - 12,50€

Suprême de poulet, accompagné de pommes Pont-Neuf, suivi d'une boule de glace, vanille ou chocolat.