

## 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'ailou,** - 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.