

A la carte ... midi & soir

Entrées :

Salade de Chou fleur, chèvre frais, rillons,
pesto de brocolis 8 €

Oeuf frit aux petits oignons 9 €

Saint-Jacques, topinambours,
bouillon à l'anguille fumée 14 €

Plats : servis avec nos pommes dauphines maison

Cuisse de volaille confite & farcie, façon *pasta e ceci*
(Mijoté de Pois chiches et pâtes) 16 €

Pasta e ceci (Mijoté de Pois chiches et pâtes) 15 €

Poisson blanc, sarrasin & chou kale 20 €

Boeuf , crémeux champignons, carottes fondantes 22 €

Viandes - origine FRANCE

A la carte ... midi & soir

Fromage :

Assiette de fromages, mesclun 7 €

Desserts :

Riz au lait « brulé » & amandes 8 €

Gâteau chocolat, poire au poivre 9 €

Kiwi - Cardamome 10 €

Menu ou plat enfant
On élabore ça directement avec Guillaume :)

Menu du déjeuner en semaine

Salade de Chou fleur, chèvre frais, rillons,
pesto de brocolis

Ou

Oeuf frit aux petits oignons

Cuisse de volaille confite & farcie, façon *pasta e ceci*
(Mijoté de Pois chiches et pâtes)

Riz au lait « brulé » & amandes

Ou

Gâteau Chocolat, poire au poivre

26 euros - entrée - plat - dessert

22 euros - entrée - plat ou plat dessert

Accord mets et vins en 3 verres de 7 cl
- 9 euros

Menu pour le midi, le soir, la semaine, le week-end... quand vous voulez !

Ce menu gourmand, se décline en 4 plats,
3 salés et 1 sucré, pour les plus aventuriers on ne vous
dira rien sur sa composition, mais pour les plus curieux,
n'hésitez pas, on vous dira tout !

- 39 euros -

Accords mets et vins -
3 verres pour 18 euros
4 verres pour 24 euros

