LE MENU DÉJEUNER

Jeudi 12 et Vendredi 13 novembre

20 € Entrée · Plat · Dessert | 18 € Entrée · Plat ou Plat · Dessert

ENTRÉES

- Flan fondant de butternut au chèvre et au thym, crumble aux graines de courge et parmesan (1 · 3 · 7)
- Velouté onctueux de patate douce au lait de coco, petit salé croustillant (9* · 12*)
- Tourte feuilletée au canard haché, chou braisé fondant et moutarde à l'ancienne (1 · 3 · 7 · 9* · 10)

PLATS

- Onglet de bœuf snacké, marinade soja-gingembre, riz parfumé et légumes sautés (1 · 6 · 11)
- Cuisse de poulet farcie aux cèpes et aux noix, purée de céleri-rave, carottes glacées au jus (1 · 3 · 7 · 8 · 9)
- Chou farci aux marrons, champignons et noix, jus de légumes réduit – végétarien (8 · 9*)
- Faux-filet grillé, beurre maître d'hôtel, frites et salade (7, 12) ***supplément + 5€***

DESSERTS

- Gâteau moelleux aux poires, sauce chocolat (1 · 3 · 6* · 7)
- Banoffee gourmand en verrine (1 · 6* · 7)
- Tiramisu chocolat-noisette (1 · 3 · 6* · 7 · 8)

MENU ENFANT (-DE 10 ANS) · 12 €

Sirop à l'eau · Steak haché ou filet de poulet, frites fraîches · Une boule de glace (7)

Glace pistache : fruits à coque (8).

Allergènes — 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poissons - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques. * = traces possibles. Les allergènes du dessert du jour et des mignardises vous sont précisés sur demande.

L'origine des viandes est affichée à l'entrée du restaurant.
Prix nets en euros, toutes taxes comprises · Service compris.

LA CARTE DU WEEK-END

Vendredi soir - Samedi midi et soir

27 € Entrée - Plat - Dessert | 24 € Entrée - Plat ou Plat - Dessert

Menus composés au choix parmi les plats marqués ✦

ENTRÉES

✦ Œuf coulant pané, crème de châtaigne, champignons rôtis et noisettes torréfiées (1, 3, 7, 8, 9)	8 €
✦ Os à moelle rôti, condiment poire-cidre, persil et chapelore grillée (1, 7, 12)	9 €
✦ Foie gras poêlé, brioche toastée, pomme au cidre et jus réduit *(supplément +6 € au menu)* (1, 3, 7, 9, 12)	14 €

PLATS

✦ Paleron confit au vin rouge, garniture automnale (1, 7, 9, 12)	19 €
✦ Pêche du jour rôtié, beurre blanc au cidre, mouseline de céleri-rave, poireau grillé et graines torréfiées (1, 4, 7, 9, 12)	20 €
✦ Ravioles croustillantes, champignons à la ricotta et polenta crémeuse *(végétarien)* (1, 3, 7, 8, 9)	18 €

SUGGESTIONS

Burger d'automne steack haché 150g, camembert, pomme et moutarde, salade, frites (1, 3, 7, 10, 12)	16 €
Burger Rossini, steack haché 150g, foie gras poêlé, sauce vigneronne, chips de carotte et roquette, frites (1, 3, 7, 9, 10, 12)	19.50 €
Magret de canard, sauce miel-cidre, mouseline de céleri et poire rôtie (1*, 7, 9, 12)	21 €
Côte de bœuf à partager pour deux (environ 1 kg), beurre maître d'hôtel, frites, salade (1, 3, 7, 9, 12)	70 €

DESSERTS

✦ Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges et crème fouettée (1, 3, 7)	6 €
✦ Crème brûlée à la vanille (3, 7)	6 €
✦ Dessert du jour, à l'ardoise	
✦ Café ou thé gourmand, quatre mignardises du moment *(supplément 2 € au menu)*	8 €

MENU ENFANT (– DE 10 ANS) - 12 €

Sirop à l'eau - Steak haché ou filet de poulet, frites fraîches - Une boule de glace (7)

Glace pistache : fruits à coque (8).

Allergènes — 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poissons - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques. * = traces possibles. Les allergènes du dessert du jour et des mignardises vous sont précisés sur demande.
L'origine des viandes est affichée à l'entrée du restaurant.
Prix nets en euros, toutes taxes comprises - Service compris.