



LA CARTE DU MIDI

Du mercredi au vendredi

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

ENTRÉES

Velouté de courge rôtie, chèvre fouetté et graines torréfiées (1*, 7, 9)

Œuf coulant, champignons dorés, crème de parmesan et jus court (3, 7)

Tatin d'oignons rouges confits, chèvre frais et jeunes pousses (1, 7, 12)

PLATS

Épaule de porcelet confite, jus forestier, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis (1*, 7, 9)

Suprême de poulet à peau croustillante, jus à la moutarde à l'ancienne, grenailles et carottes glacées (1*, 7, 9, 10, 12)

Risotto crémeux aux champignons, courge rôtie et tuile de parmesan (1*, 7, 9, 12)

Pièce du boucher (selon arrivage), beurre maître d'hôtel, frites fraîches et salade (7, 10, 12)

supplément + 4€

DESSERTS

Pommes rôties en crumble cannelle-noisette (1, 7, 8)

Mousse au chocolat noir, noisettes torréfiées (3, 7, 8)

Crème brûlée vanillée, pointe de sel (3, 7)

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 chapelure 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 rôti, 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 steak haché 150g, camembert, pomme et moutarde, salade, frites (1, 3, 7, 10, 12) **16 €**
- Burger Rossini, steak 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.