



LE MENU DÉJEUNER

Du mercredi au vendredi

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

ENTRÉES

- 🍃 Velouté de butternut, crème fouettée et noisettes grillées (7 · 8 · 9*)
- 🍃 Moules à la fondue de poireaux et au vin blanc, chapelure persillée (1 · 7 · 12 · 14)
- 🍃 Quiche aux champignons et à la persillade, servie tiède (1 · 3 · 7)

PLATS

- 🍃 Cuisse de canette laquée au miel et à l'orange, mousseline de patate douce (7 · 9*)
- 🍃 Gnocchis dorés à la poêle, crème de champignons, sauge croustillante et noisettes (1 · 3 · 7 · 8)
- 🍃 Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne et estragon, gratin dauphinois (7 · 10 · 9*)
- 🍃 Faux-filet grillé, sauce au poivre, frites maison et salade (1*, 7, 9, 12) **supplément + 5€**

DESSERTS

- 🍃 Tiramisu au café, éclats de crumble (1 · 3 · 7)
- 🍃 Gâteau renversé aux pommes caramélisées, crème caramel au beurre salé (1 · 3 · 7)
- 🍃 Riz au lait au chocolat noir, zestes d'orange et fleur de sel (7)
- 🍃 Crème brûlée à la vanille de Madagascar (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.