



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON <i>et son œuf poché, émulsion noisette</i>	7,50€
ROULEAU DE PRINTEMPS <i>rémolade de céleri, granny smith et émincé de volaille</i>	8,00€
TARTARE DE CREVETTES <i>en smoothie avocat-banane</i>	9,00€
SAUMON GRAVLAX EN HABIT ROSE <i>déclinaison de betterave en guimauve et salade</i>	10,00€

PLATS

JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE <i>et ses légumes d'Hiver</i>	13,00€
POITRINE DE PORC EN BASSE TEMPÉRATURE, GRILLÉE À L'ÉCHALOTE <i>tarte fine aux champignons et marrons en persillade</i>	14,00€
FILET DE DAURADE, RISOTTO CRÉMEUX <i>et son beurre citronné</i>	16,00€
AGNEAU CONFIT, PURÉE DE PATATE DOUCE <i>et son jus aux fruits secs</i>	18,00€

DESSERTS

PANACOTTA TUTTI FRUTTI <i>fraise, ananas, mangue et pêche</i>	6,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>cœur coulant chocolat, fraîcheur de passion</i>	7,50€
BABA AU COGNAC <i>et son tartare de poire à la cannelle</i>	7,50€
ÎLE FLOTTANTE EXOTIQUE <i>blanc en neige, soupe de kiwi gingembre-citronnelle et tuile de noix de coco</i>	8,00€

LES GRIGNOTAGES À L'APERITIF DU SOIR

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE <i>croustilles de pain et tradition tranchée</i>	12,00€
PLANCHE DE FROMAGE	12,00€
ASSORTIMENT DE TAPENADES DU CHEF	8,00€

LA PIÈCE DU BOUCHER

BAVETTE D'ALOYAU (200 gr), <i>frites et salade</i>	15,00€
--	---------------

LA PASTA DU CHEF

LA PASTA DU CHEF	14,00€
-------------------------	---------------

LE FROMAGE

ASSIETTE DE DEUX FROMAGES COULOMMIERS ET GRATTE-PAILLE <i>de la Maison Rouzaire, salade de jeunes pousses et beurre</i>	6,00€
---	--------------

SALADE REPAS

LA GRANDE SALADE DU CHEF <i>élaborée à partir de produits de saison et en fonction de l'approvisionnement du maraîcher</i>	12,00€
--	---------------

MENU ENFANT

(- de 8 ans)

Fish and chips, potatoes <i>ou</i> <i>La pasta du chef</i> <i>glace deux boules</i>	10,00€
---	---------------

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES

FORMULE BRUNCH : 26€
POUR LES ENFANTS (-12 ANS) : 13€
2 SERVICES : 11H30 & 13H30
À VOLONTÉ