

Pour commencer

Bière bouteille artisanale & locale	5€
Pétillant naturel	6.5€
Apéritif maison	8.5€
Assiette de charcuterie	7€

Les Menus

Le menu découverte 26€

Le menu plaisir au choix à la carte 32€

Entrée, Plat & dessert

Le menu dégustation au choix à la carte 38€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage & dessert

Le menu enfant 14€

Sirop ou jus de fruit, Plat + Dessert

Les Entrées 8€

Velouté d'endives à la vanille œuf parfait & pancetta

Foie Gras poêlé, cromesqui de royale & condiment aux herbes (+6€ à la carte & 3€ en menu)

Os à moelle, fleur de sel & salade verte

Poireaux vinaigrette, grenade & parmesan

Les Plats 20€

Cabillaud skreï demi sel, topinambour, marron & condiment citron

Risotto du moment

Onglet de bœuf, purée de pommes de terre à la truffe

Les suggestions 30€ (hors menu)

Côte de veau de Galice pour deux personnes minimum (30min)

Prix pour 1 personne

Ris de veau, purée de pommes de terre à la truffe

Les Fromages

Faisselle 5€

Assiette de fromages 7€

Les Desserts 7€

Gelée d'agrumes, citron confit, pistou d'estragon, condiment yuzu & kombu, sorbet agrumes & estragon

Pomme pochée à la rose, caramel de pomme, condiment pomme praliné & croquant praliné & glace à la rose

Crème brûlée au chocolat fouettée, sauce au chocolat, Biscuit à la fleur de sel, sorbet chocolat whisky