

Les Entrées

Velours de potimarron, œuf poché et nuage de lard 12,50€

Tartare de bœuf à la provençale, basilic et balsamique 12,50€

Foie gras de canard mi-cuit, poire au vin d'épices

16,50€ (supplément 5€ au menu)

Les plats

Comme un parmentier de canard au foie gras et cèpes 19,50€

Filet de dorade royale cuit sur peau, crème de citron, risotto au parmesan et légumes 19,50€

Mignon de veau de nos plateaux, jus au romarin, gratin dauphinois et légumes oubliés 26,50€ (supplément 5€ au menu)

Les fromages

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs 7€

Faisselle et ses accompagnements 4,50€

Les Desserts

7,50€

Crèmeux chocolat, ganache montée à la fève de tonka et poire pochée

Dans l'esprit d'un crumble aux pommes

L'inspiration du moment

Nos formules

En 3 plats (entrée, plat, dessert) 30 €

En 3 plats avec fromage 34 €

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, veuillez nous faire part de vos intolérances dès le début du repas afin de respecter au mieux vos attentes.

Nos produits sont issus de producteurs locaux pour la plus grande partie des plats proposés.

Il peut arriver que certains produits viennent à manquer en fonction des arrivages.

Liste des allergènes :

- 1. Céréales contenant du gluten.*
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés.*
- 3. Œufs et produits à base d'œufs.*
- 4. Poissons et produits à base de poissons.*
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.*
- 6. Soja et produits à base de soja.*
- 7. Lait et produit à base de lait.*
- 8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache..)*
- 9. Céleri et produit à base de céleri.*
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.*
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.*
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L.*
- 13. Lupin et produits à base de lupin.*
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.*