

Menu 100% fait maison produits frais cuisine raisonnée et raisonnable
Cheffe Safia Dieu

Entrée/Plat/Dessert 35€

ENTRÉES

Le Saumon 12,50

Gravelax de Saumon

Notre Poireau-vinaigrette 8,50

Poireaux Bio cuits basse température, vinaigrette truffée, poireaux frits, germes de poireaux (VG/LF)

Tarte fine (À PARTAGER ou PAS) 10,50⁻ par personne

Tarte fine au bleu d'Auvergne, Noix AOP Bio, poires (VG)

Velouté de Saison 9

VG, Gluten Free, Lactose Free

PLATS

Poulet au Savagnin et morilles (À PARTAGER ou PAS) 22⁻ par personne

Poulet fermier Label Rouge au Savagnin (vin du Jura) et morilles

Côte de Veau Tomahawk (France), 450g 30 (supp.menu 4,50 €)

Cuite basse température, accompagnée de son beurre maison aromatisé aux cèpes, pommes de terre grenailles rôties, salade

La Raviole 25

Ravioles maison ricotta-truffes, crème de champignons, girolles poêlées, jaune d'œuf confit rapé

Effiloché d'aile de Raie à la crème de moule 18,50

Effiloché d'aile de raie, crème de moule, fondue de poireaux, riz vénéré

Burger Simone 22,50

Burger de confit de canard maison, compotée d'oignons et pommes acidulées, roquette, pomme de terre grenailles rôties, salade

Le Butternut de notre cheffe Safia 16,50

Demi butternut farci, quinoa, pesto d'herbes fraîches (VG/GF/LF)

DESSERTS

Cervelle de Canut et fromage régional 8

Crème brûlée à la Vanille (GF) 8

Tiramisu poire caramélisée 8

Gâteau moelleux aux épices et butternut, gelée de mandarine 7

Les vins au verre

Blanc : Chardonnay, IGP Pays d'Oc - Domaine Des Preignes 5,50

Rouge : Pays d'Oc, "Le Petit Pont" 4,50

AOC Côtes de Rhône - Domaine de la Bastide 5,50

Rosé : IGP Côte de Thongue 5,50

Carte du soir