


LA CARTE DE SAISON

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON

Huile verte & graines torréfiées 6€


 Disponible en version plat 13 €

OEUF MEURETTE

Croûtons, lardons & chips d'ail 7€

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Sauce suprême, huile de truffe & parmesan 7€

 Disponible en version plat 15€

SAUMON GRAVLAX +3€

Marmelade d'orange, eau de citron 11€

BOUDIN NOIR

Snacké, compotée & pickles de poire, poivre de Sichuan 7€

PÂTÉ EN CROÛTE BOAM +3€

Porc, volaille, canard 11€

LES PLATS

HACHIS PARMENTIER

Effiloché de canard confit, salade verte* 18€

CASSOLETTE DE LÉGUMES GRATINÉS

Crème infusée à l'estragon* 14€

PIÈCES DU BOUCHER, sauce échalote

Persillé de basse-côte Angus 300g 23€ +5€

Merlan 180g 16€

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE

Tombée de champignons, jus corsé au romarin 15€

FILET DE BAR 150G

Snacké, grenades & patates douces rôties, sauce exotique 19€

GARNITURES AU CHOIX

FRITES MAISON

OU

BOL DE LÉGUMES DE SAISON

Garnitures supplémentaires : 5€

Pour nos grandes tablées, nos garnitures sont à partager

*Plat sans garniture au choix

LES DESSERTS

FIGUES POCHÉES +2€

Biscuits à la noix, glace cassis 10€

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHÔNA

Crème anglaise 6€

PANNA COTTA EXOTIQUE

Tartare d'ananas & passion, opaline à l'orange 8€

ANANAS RÔTI

Palet breton, sauge, piment d'Espelette 8€

CLAFOUTIS À LA POIRE

Coulis chocolat 7€

MENU KIDS 10 €



Aiguillettes de poulet croustillantes, frites maison ou poêlée de légumes de saison
Glace

Supplément demi-pension

Allergènes et origines des viandes à consulter sur place