

CARTE

du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h
from Monday to Friday - 12pm-2pm and 7pm-10pm

ENTREES

- Cassolette de butternut et chorizo,** 7 €
gratinée au vieux Comté
*Butternut and chorizo casserole,
grilled aged Comté cheese*
- Crème de champignons,** 7 €
parfumée à l'huile de truffe
Mushroom soup, with truffle oil
- Œuf parfait,** poireaux et crumble au Parmesan 7 €
Egg parfait, leeks and Parmigiano crumble
- Rillettes de crabe,** wasabi et avocat 6 €
Crab rillettes, wasabi and avocado

PLATS

- Parmentier de veau confit aux épices Cajun,** 18 €
mâche nantaise
Candied veal parmentier with Cajun spices, salad
- Cannelloni végétarien gratiné** 16 €
Grilled cheese vegetarian cannelloni
- Pavé de loup de mer,** crème au vin blanc et 17 €
purée de panais à la vanille
*Sea bass steak, white wine cream and
parsnip puree with vanilla*
- Burger montagnard,** raclette et bacon grillé 17 €
*Mountaineer burger with raclette cheese
and grilled bacon*
- Pièce du boucher,** sauce au poivre vert, 19 €
frites et salade
*Cut of the day, green pepper sauce,
French fries and salad*

DESSERTS

- Assiette de fromages affinés 8 €
de la maison Beillevaire**
Fine cheese platter from Beillevaire
- Tatin de mangue,** sorbet passion 6 €
Candied mango tart with passion fruit sorbet
- Crème brûlée à la pistache** 7 €
Pistacchio crème brûlée
- Tarte fine aux figes rôties,** sabayon gratiné 8 €
Roasted fig tart with sabayon