



MENU CARTE

Dimanche midi, lundi midi, mardi au samedi midi et soir

Formules à partir de 23€, il vous suffit d'additionner les plats pour connaître le tarif

Vous pouvez prendre Entrée/plat ou plat/dessert ou Entrée/plat/dessert

Eaux filtrées plate ou gazeuse comprises dans le service

Entrées

Oeuf parfait 7€

velouté de panais à la muscade et chips de panais

Cèpes Poêlés 7€

Pommes de terre rates cuites au Kamado dans les braises, siphon de crème infusée au foin, et glace cèpe

Tartare de saumon et saint Jacques 14€

vinaigrette passion

Tartine façon bruschetta 10€

chèvre frais et glace miel pignon

Terrine d'éffiloché d'échine de porc, et foie gras maison 15€

accompagné de ses toasts et condiments

Plats

Risotto de gambas 16€

accompagné de sa bisque de homard

Demi magret de canard 16€

purée de patates douces, miel au thym et légumes de saison

Ballotine de cabillaud 22€

déclinaison de choux fleur à la fève de tonka et beurre blanc

Agneau de Provence 26€

confit et fumé au Kamado, marmelade de pommes de terre à l'huile d'olives et son jus réduit au thym

Chuck Flat origine USA 31€

purée de pommes de terre, et légumes de saison

Côte de Boeuf Hereford 9€/100gr minimum 1kg

purée de patates douces épicées ou frites

Plat végétarien 19€

selon l'arrivage, nous consulter



MENU CARTE

MENU ENFANT 18€

Sirop au choix,
Pièce du boucher ou dos de cabillaud,
purée de pommes de terre ou frites
Mousse au chocolat maison

DESSERTS

Tarte tatin maison 7€

et sa glace au yaourt

Tartelette figues et poires 8€

confiture de figue, figue rôtie et lamelle de tomme de brebis

Fondant au chocolat 9€

coeur coulant mangue au poivre de kampot et sorbet mangue

Assiette de fromages affinés 12€

et ses condiments