



L'ENTRÉE

| | |
|---|----|
| ŒUF MOLLET FRIT, TOPINAMBOURS, MACHES | 12 |
| CARPACCIO DE DAURADE, PERSIL, MOUTARDE VIOLETTE | 12 |
| SEICHE, POTRINE FUMÉE, JAUNE, PARMESAN | 14 |
| TARTARE DE VEAU, NOISETTES, PANAIS | 14 |

LE PLAT

| | |
|--|----|
| MAIGRE ROTI EN CROUTE DE PAIN, RATTES, CERFEUIL, ESTRAGON | 26 |
| ENTRECOTE SIMMENTALE, VIERGE DE COURGES, GRATIN DE BUTTERNUT | 26 |
| VOLAILLE PATTES BLEUES, CELERISOTTO, PLEUROTÉS, CHATAIGNES | 26 |

LE MIDI NOUS PROPOSONS UN MENU EN 3 TEMPS A 21° ET EN 2 TEMPS A 17°

PIÈCES À PARTAGER SELON ARRIVAGE

POUR DEUX, UNIQUEMENT AU SERVICE DU SOIR ET LE SAMEDI MIDI

MENU DEGUSTATION EN 5 TEMPS

SERVI UNIQUEMENT AU SERVICE DU SOIR 65

LE FROMAGE

ASSEMBLAGE DE TROIS FROMAGES 9

LE DESSERT

| | |
|---|----|
| MILLEFEUILLE FEVE DE TONKA CONFITURE DE CITRON, AMANDES | 9 |
| MERINGUE CROQUANTE, CHOCOLAT BLANC, PAMPLEMOUSSE | 9 |
| POIRE POCHEE, BAVAROISE, CHOCOLAT ET CEPES | 10 |

POUR TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES MERCI DE NOUS EN FAIRE PART



*JS POUVONS ETABLIR UN MENU AVEC VOUS LORS DE PRIVATISIC
OUR TOUTES INFORMATIONS CONTACTEZ NOUS PAR TELEPHON
CORDIALEMENT*