



Les entrées

- Chou-fleur rôti 13€
beurre blanc au miso, rhubarbe
- Crèmeux au fromage de chèvre 14€
légumes de saison, vinaigrette au miel d'acacia
- Foie gras de canard 24€
cidre, fraises, brioche feuilletée

Les grandes salades

- Salade verte aux lardons, œuf parfait 14€
- Salade grecque 14€



Les plats

- Tartare de bœuf 19€
coupé au couteau, betteraves, framboises
- Filet de bœuf wellington 32€
échalotes, frites
- Cordon bleu de veau 23€
sauce crème, frites
- Poisson selon arrivage 24€
légumes de chez Eric, espuma de bisque de langoustines
- Entrecôte de veau 25€
sucrine grillée, sauce chimichurri, jus de veau aux olives

Les desserts

- Soufflé framboise-amande 9€
sureau, bourgeons de sapin
- Assortiment de fromages 9€
- Nos sorbets maison 8€
- Chocolat grand cru 12€
noisettes, sapin, grué cacao

Les plats du jour

Entrée / Plat	14€
Plat / Dessert	14€
Entrée / Plat / Dessert	17€

Lundi

Salade verte aux lardons

Cuisse de poulet basquaise, pommes rissolées

Jeudi

Oeuf mimosa

Tomate farcie, riz

Vendredi

Salade grecque

Poisson selon arrivage, écume de fenouil, penne aux légumes

Dessert

Brownie au chocolat

Vacherin glacé