

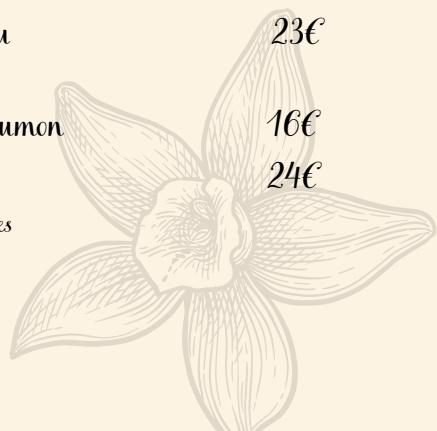
Les entrées

- Chou-fleur rôti
gel figue, beurre blanc au miso 13€
- Le velouté de butternut
émulsion de foie gras, brioche feuilletée 10€
- Foie gras de canard
cidre, figues, brioche feuilletée 22€



Les plats

- Filet de boeuf Wellington
frites, jus corsé 29€
- Cordon bleu de veau
sauce crème, frites 23€
- Tagliatelles au saumon 16€
- Magret de canard
frites, jus corsé, gel aux agrumes 24€



Les desserts

- Assortiment de fromages 9€
- Nos sorbets maison 7€
- Entremet chocolat 9€
sarrasin, sorbet kumquat-orange



Les plats du jour

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

Lundi

Brouillade d'oeufs au jambon et champignons
Filet de canette, purée de légumes, jus corsé

Jeudi
Choucroute garnie

Vendredi
velouté de légumes
Poisson selon arrivage, bouillon coco citronnelle

Dessert

Cookie au chocolat-caramel
Vacherin glacé

