

MENU



une carte fraîche & de saison

ENTREES

SAINT-MARCELLIN RÔTI <i>Toast de pain aux fruits confits, miel et thym</i>	10€
SALADE DE GÉSIIERS <i>Salade verte, gésiers de volaille, croutons, granna padano, tomate confites, crème balsamique</i>	8€
OEUF FERMIER DU MOMENT	7€
SOUPE DU MOMENT	7€
POIREAUX RÔTIS VINAIGRETTE <i>Crumble de lard, salade d'herbes</i>	7€

PLATS

BAVETTE D'ALOYAU <i>Sauce à l'échalotte, frites et salade</i>	22€
FILET DE CANNETTE <i>Crèmeux de patate douce, jus de viande moutardé, feuille de moutarde</i>	22€
DOS DE LIEU <i>Purée de céleri rave, huile citronnée et pop-corn de sarrazin</i>	20€
VEGÉTARIEN <i>Risotto crémeux, pesto de pistache et roquette</i>	19€
SALADE CAMPAGNARDE <i>Salade de gésiers avec deux toasts de Cabécou</i>	18€
SALADE CÉSAR <i>Poulet croustillant, bacon grillé, tomates confites, œuf poché et sauce César</i>	18€
+ FRITES MAISON OU SALADE	3€

DESSERTS

CHARLOTTE AUX POIRES	8€
TARTE CITRON MERINGUÉE <i>Caramel beurre salé</i>	8€
DUO DE CHOUX VANILLE CHOCOLAT	8€
FONDANT CHOCOLAT <i>Crème anglaise</i>	7€
RIZ AU LAIT MANGUE PASSION <i>Mangues fraîches rôtis et coulis passion</i>	7€

*N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe de salle pour toutes informations complémentaires sur notre carte, incluant les options végétariennes. Nous sommes également à votre écoute pour nous adapter à vos besoins spécifiques : allergies, intolérances ou végan, etc.