



NOS MENUS

P'tite faim

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
30€

Classique

Entrée+ Plat + Dessert
36€

La Totale

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert
42€

Menu P'tit Jo: 12,50€ (- de 12 ans)

La Terre

Viande du jour

OU

La Mer

Poisson du jour

Accompagnement

Mousseline de pommes de
terre

Dessert

Génoise maison, crème au
pralin



NOS ENTRÉES

CARPATHIUS

Cabillaud raffermi au sel, en fines tranches, marinade kiwano / piment / coriandre

ORIGINE SUD (végétarien)

Salsifis cuit au cour bouillon , clémentine et béchamel gratinée

C'EST BALLOT

Ballotine de veau au chorizo , jus d'ortie et graines de moutarde marinées

NOS PLATS

EN 3 COULEURS

Maigre en cuisson de 12min , déclinaison de choux vert et réduction de betterave au vadouvan

PETITE NOUVEAUTÉ (+4€)

Merlu confit à l'huile, caramel de courge et courge confite à la truffe noire

RETOUR A LA TERRE (végétarien)

Légumes anciens et noix rôtis, siphon fromage blanc et crumble à la farine de châtaigne

MERCI DIEU EURUS

Pain de viande (agneau / poulet), Shitakés sautés, jus corsé aux champignons

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du
moment

LE TRAVAILLÉ

Espuma chaud au reblochon,
pickels d'oignons, poudre de
lard et pomme paille

NOS DESSERTS

SAVEUR ADDITIONNELLE

Millefeuille filo/celeri aux algues,
mascarpone vanillée

GOURMAND

Pressé de poire brûlée, génoise maison,
crème au pralin

BIENTÔT NOËL

Cake au sarrasin, orange confite et coulis
d'orange aux épices