

Les formules

Menu du déjeuner 27€

Ou Entrée 8.50€
Plat 18€
Dessert 7€

Le mardi soir, cette formule est également proposée

Menu en 3 plats 39€

Entrée, plat et fromage ou dessert

Le soir uniquement

Menu en 4 plats 49€

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert

Le soir uniquement

Menu enfant 14€

Plat et dessert

Menu en 3 plats

39€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 plats

49€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert

Le Menu

*39€ en 3 plats ou 49€ en 4 plats
Uniquement le soir*

Entrées

Chou-fleur-streusel parmesan-chips de jambon
Œuf parfait-volaille-champignons de Paris

Plats

Paleron de veau façon carbonnade flamande-pommes de terre-oignons
St Jacques-butternut-noisettes
*Suggestion : Ris de veau de chez Mr Bocquet-
Pommes de terre-oignons- jus infusé**

Desserts

Entremet chocolat caramel cacahuètes
Financier-citron-noisettes
Kouign amann- caramel-pomme
Sélection de fromages affinés par Alain Michel

*supplément de 12€

La carte du soir

Entrées

Chou-fleur-streusel parmesan-chips de jambon	12€
Œuf parfait-volaille-champignons de Paris	14€

Plats

Paleron de veau façon carbonnade flamande-pommes de terre-oignons	25€
St Jacques-butternut-noisettes	28€
Ris de veau de chez Mr Bocquet- Pommes de terre-oignons- jus infusé	32€

Desserts

Entremet chocolat caramel cacahuètes	9€
Financier-citron-noisettes	8€
Kouign amann- caramel-pomme	8€
Sélection de fromages affinés par Alain Michel	8€