

Les formules

Menu du déjeuner 28€

Ou Entrée 8.50€
Plat 18.50€
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

Veillez nous consulter pour toutes allergies ou intolérances alimentaires

Le Menu

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

Entrées

St Jacques-betterave-raifort-citron vert
Fenouil- chips de lard-anis

Plats

Merlu-épeautre-chorizo-vin jaune
Agneau-pommes de terre-truffe-jus au porto
*Suggestion : Ris de veau de chez Mr Bocquet-
Pommes de terre-truffe-jus au porto**

Desserts

Entremet chocolat poivre de Sichuan
Tartelette orange et agrumes
Kouign amann- caramel-vanille
Sélection de fromages affinés par Alain Michel

*supplément de 12€

Veillez nous consulter pour toutes allergies ou intolérances alimentaires

La carte du soir

Entrées

Fenouil-chips de lard-anis	13€
St jacques-betterave-raifort-citron vert	18€

Plats

Merlu-épeautre-chorizo-sauce vin jaune	26€
Agneau-pommes de terres-truffe-jus au porto	29€
Ris de veau de chez Mr Bocquet- pommes de terre-truffe-jus au porto	35€

Desserts

Entremet chocolat poivre de Sichuan	9€
Tartelette orange et agrumes	8€
Kouign amann- caramel-vanille	8€
Sélection de fromages affinés par Alain Michel	8€

Veillez nous consulter pour toutes allergies ou intolérances alimentaires