

Lunch du jour

2 services • 29€

• Selon le marché •
Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Menu enfant

Menu + 1 boisson • 20€

+ LASAGNE MAISON
OU BOULETTE, FRITES ET COMPOTE
OU BLANC DE POULET, FRITES ET COMPOTE
+ 1 GLACE

Menu dégustation

3 services • 52€

• Choix à la carte •

Entrées froides

CARPACCIO DE THON ROUGE	23 €
Avocat, coriandre, sésame grillé	/ sup. menu 3€
TARTARE DE VEAU	25 €
Topinambour, tartufata	
PRESSÉ DE CÉLERI-RAVE	19 €
Truite fumée (pisciculture Mathonet), kalamansi	

Entrées chaudes

VELOUTÉ DE POTIRON	14 €
Canard fumé, graines de courge	
RISOTTO CHAMPIGNONS DES BOIS	19 €
Pata negra, écume à l'ail	
POULPE RÔTI	22 €
Piperade de légumes, crémeux de pomme de terre	/ sup. menu 4€
ŒUF BASSE TEMPÉRATURE FRIT	16 €
Chou-fleur curry, câpres, lard de Colonnata	

Desirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.

Poissons

ROULADE DE BAR	29 €
Crèmeux de betteraves à l'agrumes, crumble végétal, aioli d'anchois	
TRUITE SAUMONÉE	29 €
(pisciculture Mathonet) Tombé de chicon aux agrumes / sup. menu 4€	
DOS DE CABILLAUD	31 €
En croûte de chorizo, risotto aux poivrons, sauce au safran	
SOUPE DE POISSON	32 €
Gambas, rouget, sébaste, rouille et croûtons / sup. menu 6€	

Homards

À L'ARMORICAINE	55 €
Jeunes légumes, bisque, linguines / sup. menu 12€	
GRILLÉ À L'AIL	53 €
Spaghetti de légumes, linguines / sup. menu 12€	

Viandes

VOLAILLE FARCIE AUX ÉCREVISSES	31 €
Rösti de pommes de terre, salsifis, sauce Nantua	
CÔTES DE VEAU	36 €
Texture de maïs, jus au romarin / sup. menu 5€	
MAGRET DE CANARD	29 €
Chou rouge aux pommes, pommes dauphines, caramel au Porto	
FILET PUR	37 €
Frites, légumes chauds, sauce au choix : poivre, champignons crème, béarnaise, beurre maître d'hôtel / sup. menu 8€	
ENTRECÔTE DE BŒUF 300 GR	34 €
sauce poivre, pommes pont-neuf, chicons braisés	

Desserts

CRÈME BRÛLÉE VANILLE	12 €
PAIN PERDU AUX POMMES CARAMÉLISÉES 	12 €
Glace vanille, caramel laitier	
TIRAMISU	12 €
Boudoirs, Amaretto, café	
VÉRITABLE DAME BLANCHE 	12 €
Vanille, chocolat, crème fraîche	
NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS SECS	12 €
TARTE CITRON MERINGUÉE	13 €
CAFÉ GOURMAND	14 €
Selon l'humeur du Chef	
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION	16 €
/ sup. menu 8€	

EXCLUSIF **16€**

*Irish, Italian, Spa, ..
Coffee*



**SERVI AVEC PASSION
ET SAVOIR-FAIRE DEVANT VOUS**

Demandez à notre serveur notre assortiment
(supplément menu 8€)