

CARTE

ENTRÉES

- Tataki Canard, Noix & Cerise noire..... 11€
- Cabillaud en Gravlax au Piment d'Espelette, 11€
- Gaspacho de Tomate en gelée, Beurre d'anchois aux herbes..... 8€

PLATS

- Fricassée d'Encornet au Curcuma et Tuile de riz au curry, Aubergine confite & Pickles de poivron 17€
- Suprême de Poulet Fermier Basse température, Fenouil confit au Safran 15€
- Poitrine de Veau farcie aux Gambas, Pressée de Céleri rave 18€
- Assiette VEGAN..... 13€
selon les inspirations du Chef et les influences saisonnières
- Assiette de fromages 6€

DESSERTS

- Faisselle de Chèvre au miel, Compoté d'Abricot au Thym & Tuile aux Amandes 6€
- Chocolat blanc, Émulsion à la Fraise & Crumble au Muesli 7€
- Tatin d'Ananas au Citron Vert & Crème Glacée au Yaourt 7€
- Trilogie de glaces..... 6€

PLATS " SIGNATURE "

ENTRÉES

- Terrine de Foie Gras Maison 14€
- Assiette Fumée Terre & Mer ... 14€

PLATS

- Ris de Veau aux Morilles..... 25€
- Pièce de Bœuf..... 22€
Picanha Sauce créole, frites "maison"

DESSERT

- Royal Chocolat 7€

Le restaurant est fermé le dimanche soir, Lundi et Mardi. Les directives COVID nous obligent à vous demander de porter le masque pour vos déplacements dans l'établissement, et d'inscrire vos coordonnées pour la traçabilité de la pandémie, merci de votre compréhension. Les cartes sont désinfectées ainsi que les tables. Nos viandes sont d'origine France, Union Européenne ou Nouvelle Zélande, suivant l'arrivage.

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du lundi au vendredi uniquement 2 Tickets / Pers.



MENU

Déjeuner du jour 16 € Changement toutes les semaines

MERCREDI

- Taboulé de Choux Fleur
- Lasagne Salade Verte
- Mousse au Chocolat

JEUDI

- Œuf Mimosa sur sa Tartine
- Côte de Porc à la Milanaise, Tagliatelle de Légumes
- Tiramisu

VENDREDI

- Salade de Fenouil à l'Aneth
- Pavé de Lingue, Beurre Blanc, Brocoli
- Tarte aux Poires

SAMEDI

- Crème de Petit Pois à la Menthe
- Brochette de Poulet à la Moutarde, Purée de Chou-Fleur
- Choux à la Vanille

OU

- Terrine de Campagne "Maison"
- Steak Frites
- Glace

MENU ENFANT

Demi portion 9,10 €

- Terrine de Campagne "Maison"
- Steak Frites
- Glace



CARTE

ENTRÉES

- Tataki Canard, Noix & Cerise noire..... 11€
- Cabillaud en Gravlax au Piment d'Espelette, 11€
- Gaspacho de Tomate en gelée, Beurre d'anchois aux herbes..... 8€

PLATS

- Fricassée d'Encornet au Curcuma et Tuile de riz au curry, Aubergine confite & Pickles de poivron 17€
- Suprême de Poulet Fermier Basse température, Fenouil confit au Safran 15€
- Poitrine de Veau farcie aux Gambas, Pressée de Céleri rave 18€
- Assiette VEGAN..... 13€
selon les inspirations du Chef et les influences saisonnières
- Assiette de fromages 6€

DESSERTS

- Faisselle de Chèvre au miel, Compoté d'Abricot au Thym & Tuile aux Amandes 6€
- Chocolat blanc, Émulsion à la Fraise & Crumble au Muesli 7€
- Tatin d'Ananas au Citron Vert & Crème Glacée au Yaourt 7€
- Trilogie de glaces..... 6€

PLATS " SIGNATURE "

ENTRÉES

- Terrine de Foie Gras Maison 14€
- Assiette Fumée Terre & Mer ... 14€

PLATS

- Ris de Veau aux Morilles..... 25€
- Pièce de Bœuf..... 22€
Picanha Sauce créole, frites "maison"

DESSERT

- Royal Chocolat 7€

Le restaurant est fermé le dimanche soir, Lundi et Mardi. Les directives COVID nous obligent à vous demander de porter le masque pour vos déplacements dans l'établissement, et d'inscrire vos coordonnées pour la traçabilité de la pandémie, merci de votre compréhension. Les cartes sont désinfectées ainsi que les tables. Nos viandes sont d'origine France, Union Européenne ou Nouvelle Zélande, suivant l'arrivage.

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du lundi au vendredi uniquement 2 Tickets / Pers.



MENU

Déjeuner du jour 16 € Changement toutes les semaines

MERCREDI

- Salade de Courgette, Féta
- Brochette de Mignon de Porc au Chorizo, Pomme Grenaille Rôti
- Panacotta Pistache

JEUDI

- Tarte à la Tomate Pesto de Roquette
- Moussaka
- Crème Brulée à la Vanille

VENDREDI

- Brick de Fromage au Herbe
- Merlu Rôti, Crème d'Ail Risotto
- Cheesecake au Citron Vert

SAMEDI

- Choux Fleur Rôti Vinaigrette Mendiant
- Saucisse Purée de Céleri Rave
- Blanc Manger

OU

- Terrine de Campagne "Maison"
- Steak Frites
- Glace

MENU ENFANT

Demi portion 9,10 €

- Terrine de Campagne "Maison"
- Steak Frites
- Glace



CARTE

ENTRÉES

- Tataki Canard, Noix & Cerise noire..... 11€
- Cabillaud en Gravlax au Piment d'Espelette, 11€
- Gaspacho de Tomate en gelée, Beurre d'anchois aux herbes..... 8€

PLATS

- Fricassée d'Encornet au Curcuma et Tuile de riz au curry, Aubergine confite & Pickles de poivron 17€
- Suprême de Poulet Fermier Basse température, Fenouil confit au Safran 15€
- Poitrine de Veau farcie aux Gambas, Pressée de Céleri rave 18€
- Assiette VEGAN..... 13€
selon les inspirations du Chef et les influences saisonnières
- Assiette de fromages 6€

DESSERTS

- Faisselle de Chèvre au miel, Compoté d'Abricot au Thym & Tuile aux Amandes 6€
- Chocolat blanc, Émulsion à la Fraise & Crumble au Muesli 7€
- Tatin d'Ananas au Citron Vert & Crème Glacée au Yaourt 7€
- Trilogie de glaces..... 6€

PLATS " SIGNATURE "

ENTRÉES

- Terrine de Foie Gras Maison 14€
- Assiette Fumée Terre & Mer ... 14€

PLATS

- Ris de Veau aux Morilles..... 25€
- Pièce de Bœuf..... 22€
Picanha Sauce créole, frites "maison"

DESSERT

- Royal Chocolat 7€

Le restaurant est fermé le dimanche soir, Lundi et Mardi. Les directives **COVID** nous obligent à vous demander de porter le masque pour vos déplacements dans l'établissement, et d'inscrire vos coordonnées pour la traçabilité de la pandémie, merci de votre compréhension. Les cartes sont désinfectées ainsi que les tables. Nos viandes sont d'origine France, Union Européenne ou Nouvelle Zélande, suivant l'arrivage.

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du lundi au vendredi uniquement 2 Tickets / Pers.



MENU

Déjeuner du jour 16 € Changement toutes les semaines

MERCREDI

- Terrine de Poisson
- Navarin d'Agneau, Pomme Grenaille
- Far à la Mirabelle

JEUDI

- Risotto de Petit Pois à la Menthe
- Poulet Rôti au Thym, Duo de Carotte au Cumin
- Pêche poché, Granola Maison

VENDREDI

- Taboulé de Quinoa
- Brandade de Morue
- Faisselle au Fruit Rouge

SAMEDI

- Salade de Blé et Mozzarella
- Brochette de Bœuf Épicé courgette rôti
- Panacotta au Lait de Coco

OU

- Terrine de Campagne "Maison"
- Steak Frites
- Glace

MENU ENFANT

Demi portion 9,10 €

- Terrine de Campagne "Maison"
- Steak Frites
- Glace

