



MENU





DEJEUNER

ENTREES

Poireaux , oeufs de caille, Mayonnaise au miso, crumble estragon	14€
Oeuf parfait , Velouté parmentier, magret fumé	12€
Ceviche de daurade , patates douces rôties, lait de coco	16€
Boudin noir , pommes Granny Smith, compotée d'oignon doux	14€
Entrée du jour	12€

PLATS

Pavée de saumon , crémeux de céleri, vierge d'hiver	22€
Burger de boeuf , Cantal, bacon, oignons frits, pommes grenailles	18€
Crozets , jambon, crème à la truffe	22€
Joue de boeuf comme un pot au feu , Légumes d'hiver	24€
Veggy Bowl , quinoa, radis, betterave, tofu grillé, noisettes	18€
Plat du jour	22€

DESSERTS

Entremet chocolat Guanaja au thé Earl Grey , sorbet agrumes, quinoa soufflé	12€
Mont-Blanc cassis	12€
Pommes Granny Smith , crémeux chocolat dulce, biscuits amande	12€
Café gourmand	9€



Viande d'origine UE - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusques. **Prix net en euros TTC** selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.



DÎNER

ENTREES

Raviole de joue de boeuf , Bouillon corsé, émulsion parmesan	18€
Paté en Croute , Foie de volaille et truffes	18€
Langoustines , Poireaux grillés, perles d'Arenkha	20€
Foie gras « mi-cuit » , marmelade de coing	18€
Velouté de topinambour , Saint Jacques rôtie, Eryngii	20€

PLATS

Filet de bar , Viennoise gremolata, risotto citron	32€
Magret de canard à l'orange , Gratin de pommes de terre à la truffe (pour 2 personnes)	72€
Quinoa comme un risotto , Tofu grillé, huile de persil	24€
Mignon de veau , légumes de saison, Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive	32€
Conchiglioni farcis au homard , Sauce Homardine	28€

FROMAGE

Osso Iraty , confiture de cerises noires	12€
---	-----

DESSERTS

Entremet chocolat Guanaja au thé Earl Grey , sorbet agrumes, quinoa soufflé	12€
Mont-Blanc cassis	12€
Pommes Granny Smith , crémeux chocolat dulce, biscuits amande	12€

Viande d'origine UE - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusques. **Prix net en euros TTC** selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.



BOISSONS

VINS BLANCS

12cl

Sauvignon "Cape Mentelle", 2019	9€
Pouilly Fumé, Domaine Paul Corneaux 2020	9€
La Martinette "Clos Blanc", 2016	9€
Chardonnay, «L'Etoile» 2019	8€
Tarani IGP, Comté Toloson, 2020	8€
Côtes de Gascogne, Domaine Pellehaut 2019	8€

VINS ROUGES

12cl

Pinot Noir, Domaine Jean-Marc Biet 2020	8€
Côte d'Or, Les Heritiers Saint Genys 2018	9€
Haut-Médoc, Château Haut-Madrac 2016	9€
Lalande de Pommerol Bio, Château des Anneraux 2018	9€
Pic Saint Loup, «Haut Lirou» 2019	8€
Saint Joseph, «Les Vins de Vienne» 2019	9€

VINS ROSES

12cl

Côtes de Provence, Château la Martinette 2020	9€
--	----

CHAMPAGNES

12cl

Laurent Perrier Brut	16€
Cuvée Rosé Laurent Perrier	22€

BEERS | SOFT DRINKS

33cl

Pression 1664 / Pression IPA	7€/8€
Bières Artisanales Françaises	8€
Badoit 75cl	7€
Jus Alain Milliat	8€

