

## ENTRÉES

Terrine de cochon volaille € 10.00  
Salade composée, confit de figues

Gravlax de maigre € 12.00  
Crème de betteraves, betteraves rôties  
(Supplément 2 euros dans la formule)

Salade de fenouil € 10.00  
Pomme granny, parmesan, compotée de  
fenouil au porto, radis

## PLATS

Magret de canard € 25.00  
Grenailles sarladaise, jus de canard au  
vinaigre de framboise

Veau confit € 24.00  
Brocoli, crème de brocoli, taboulé de brocoli  
aux herbes

Pêche du moment € 23.00  
Carottes rôties, écrasé de pomme de terre,  
sauce vierge

Salade printanière € 20.00  
Légumes crus et cuits, panisse, pesto vert

Plat à partager € 120.00  
(4 personnes)  
Epaule d'agneau confite, panisse de pois,  
carottes braisées au jus.

## DESSERTS

Mille-feuille au chocolat € 10.00  
Diplomate chocolat, noisettes caramélisées,  
sauce chocolat

Rhubarbe et fraise € 10.00  
Salade de fraise à la menthe, compote de rhubarbe  
et crumble. Siphon tonka

Brioche perdue € 10.00  
Caramel beurre salé et crème montée à la vanille

Sélection de fromage € 9.00  
« Fromagerie Hayaud »

### FORMULE MIDI

Plat du jour € 18.00

Entrée + Plat du jour  
ou

Plat du jour + Dessert  
€ 24.00

Entrée  
+ Plat du jour € 30.00  
+ Dessert

Une fiche d'évaluation des allergènes est à votre disposition à l'accueil  
Prix nets en euros, taxe et service compris.

Tous nos plats sont 100 % faits maison. Membre du collège culinaire de France