

ENTRÉES

Gravlax de bar € 12.00
Julienne, copeaux et coulis de betteraves
(supplément 2 euros dans la formule midi)

Terrine de cochon € 10.00
Compotée de figues, échalotes confites

Courge rôtie € 10.00
Purée de courge vinaigré, yaourt aux herbes

Aubergine grillée € 9.00
Caviar d'aubergines au sel fumé, yaourt grec au zaatar, grenade

PLATS

Filet de volaille € 23.00
Topinambour, poireaux, jus au chorizo

Poitrine de porc € 22.00
Carottes, oranges, kumquat, purée de carottes
au cumin, jus réduit, confit d'agrumes

Faux-filet maturé € 28.00
Purée lisse, cêpes, crème de champignons

Dorade grillée € 23.00
Purée de panais, jus de volaille cacahuète

Déclinaison de céleri € 17.00
Purée, cubes rôti et copeaux de céleri, jus
d'herbes citronné

DESSERTS

Crèmeux citron vert € 9.00
Clémentine rôtie, financier

Ganache chocolat € 10.00
Noisettes, praliné, crumble sarrasin

Poire pochée € 10.00
Sablé et crème amande

Tomme de vache à l'ail des ours € 9.00
Compotée de poire
« Fromagerie Hayaud »

FORMULE MIDI

Plat du jour € 17.00

Entrée + Plat du jour
ou

Plat du jour + Dessert
€ 22.00

Entrée

+Plat du jour € 27.00
+ 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