

ENTRÉES

Œuf mollet € 10.00
Siphon oignon, oignons grelots brûlé, estragon

Artichaud barigoule € 12.00
Poitrine fumée, jus de cochon

Encornet grillé € 12.00
Tomates fraîches, mayonnaise montée au
garum, duo de tomates anciennes

PLATS

Volaille roulée € 22.00
Champignons de Paris, carottes sautées, jus de
volaille

Echine de porc rôtie € 23.00
Gâteau de pomme de terre, brocolis
ketchup de poivrons

Poisson du moment € 24.00
Cuit et crue de courgette au citron et
coriandre, pois chiches

Poivron farci € 20.00
Oignons, carottes, boulgour, ail et choux-fleurs,
taboulé de choux-fleurs

Plat à partage € 60.00
(2 personnes)
Cocotte du pêcheur
Cabillaud, calamar, moule, tomate, thym et riz
pilaf

DESSERTS

Pavlova chocolat € 12.00
Brugnon jaune, piment d'Espelette

Figue € 10.00
Sablé breton, crème prise tonka

Chou craquelin € 10.00
Ganache montée caramel beurre salé
Praliné café

Sélection de fromages € 10.00
« 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