

ENTRÉES

Œuf mollet € 8.00
Crème de chorizo, croustillant

Terrine de gibier € 9.00
Confit d'oignons brûlés

Ravioles de langoustines € 12.00
Choux, gingembre, coulis de crustacés
(Supplément 2 euros dans la formule midi)

Velouté de courges € 9.00
Pesto feta, roquette et graines de courges

DESSERTS

Baulois chocolat € 9.00
Crème fraîche vanillée, grué de cacao, caramel

Crèmeux citron € 9.00
Citron confit, agrumes, tagète, meringue

Mousse noisette € 9.00
Biscuit croustillant, praliné noisette,
sauce chocolat

Tomme morgée € 9.00
Savoyarde à la bière
« Fromagerie Hayaud »
Compotée de pommes, caramel de bière

BOISSONS

Apéritifs

Kir	12cl	6.00€
Américano	12 cl	8.00€
Martini	5cl	6.50€
Apérol spritz	12cl	7.50€
Kir royal	12cl	10.00€
Gin tonic	12cl	7.00€
Soda	33cl	3.90€
Jus de fruits	25cl	5.00€

Bières

Afflighem pression	25cl	3.90€	Eau gazeuse microfiltrée :	
La chouffe	33cl	6.00€	75cl	3.50€
La petite couronne	33cl	6.00€	50 cl	2.50€
La mort subite	33cl	6.00€	Evian 50cl	3.00€
			Evian 1L	4.00€

PLATS

Bar grillé € 23.00
Crème de fenouil, fenouil confit, fumet

Cochon confit € 22.00
Céleri rôti, purée de céleri, jus de cochon,
condiment oignon brûlé

Pintade aux herbes € 22.00
Purée de pomme de terre, crème de maïs,
maïs grillé

Faux-filet maturé € 25.00
Purée de carottes, poireaux et carottes rôtis,
beurre façon maître d'hôtel

Risotto de petit épeautre € 17.00
Epinards, jeunes pousses, amandes grillées

FORMULE MIDI

Plat du jour € 16.00

Entrée + Plat du jour
ou

Plat du jour + Dessert
€ 21.00

Entrée

+ Plat du jour € 26.00
+ Dessert

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