

ENTRÉES

Sucrine grillée Condiment anchois, parmesan, croutons	€ 8.00
Gravlax de saumon Concombre et fenouil mentholés, crème aux herbes	€ 10.00
Joue de porc confite Salade de lentilles, échalotes, herbes, houmous de lentilles	€ 9.00
Tomates anciennes Gaspacho épicé et burrata	€ 9.00

DESSERTS

Sabayon de figes Figes confites aux fruits rouges, crumble	€ 10.00
Pêche pochée verveine citron Ganache chocolat blanc au thé, palet breton	€ 9.00
Crème chocolat pralinée Biscuit moelleux chocolat, pralinée noisette cacahuète, gavotte	€ 10.00
Tomme aux fleurs Confit de figes aux fruits rouges « Fromagerie Hayaud »	€ 9.00

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 :	75cl	3.50€
La chouffe	33cl	6.00€		50 cl	2.50€
La petite couronne	33cl	6.00€		Evian 50cl	3.00€
La mort subite	33cl	6.00€		Evian 1L	4.00€

PLATS

Steak d'espadon Purée de céleri au citron, sauce gribiche à l'aneth	€ 22.00
Agneau confit Pommes grenailles, poireaux, jus corsé, condiment ail confit	€ 21.00
Suprême de volaille jaune Oignons confits, carottes, jus de volaille	€ 21.00
Entrecôte grillée Patate douce, pomme de terre, beurre façon maître d'hotel	€ 22.00
Petits légumes en bouillon Condiment carottes, coriandre, cumin, huile d'herbes	€ 17.00

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.