

ENTRÉES

Oeuf mollet € 10.00
Crème de foie gras, croustillant

Terrine aux herbes € 9.00
Cochon et volaille

Saumon mi-cuit au sumac € 10.00
Crème d'ail noir, condiment pomme céleri

Velouté de panais € 9.00
Chapelure croustillante, huile de pistache

DESSERTS

Ganache chocolat praliné € 10.00
Zestes d'orange, noisettes concassées, sablé

Pomme poire en sabayon € 9.00
Tuile de pain d'épices, quatre épices

Mousse pomelos € 9.00
Confit et segments pomelos, crumble mélilot

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	3.50€
			Evian 1L	5.00€

PLATS

Bar grillé € 23.00
Coulis de langoustine, fenouil confit, céleri

Echine de porc fumée € 22.00
Patate douce, chou pointu, jus de coques

Filets de caille € 23.00
Bok choï, jus de volaille au sésame

Paleron de bœuf fondant € 21.00
Purée de pomme de terre, échalote confite,
jus réduit au piment

Couscous végétal € 17.00
Légumes rôtis, bouillon tomate aux épices,
condiment pomme, céleri et abricot sec

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.