

Menu

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit
et déclinaison de prunes
13,50€

Saumon frais et poireaux en texture
et sa réduction d'échalotes
13,50€

Panna cotta de choux-fleurs
et chips végétales
10,50€

Desserts

Charlotte aux pommes
et glace vanille
9€

Crème brûlée à la bergamote
8€

Profiteroles des passio'nés
9€

Café et mignardises
de la carte (variable)
9,50€

Glaces Artisanales

Vanille / Chocolat / Miel
Citron (sorbet) / Violette
4€ la boule

Supplément chantilly maison 1€

Plats

Cœur de rumsteak 180g
sauce poivre ou beurre maître d'hôtel
24€

Filet de daurade épuré poché
beurre blanc citron
23€

Farandole de légumes de saison
et son jus végétal
19,50€

Suprême de poulet jaune
et son jus corsé
22€

Accompagnements

Polenta crémeuse,
Gratin dauphinois,
ou Trio de riz

Toutes nos assiettes
sont servies avec
des légumes de saison
sélectionnés par le chef

« Pour nos petits gourmets,
plats et desserts spécialement conçus
pour qu'ils mangent comme les grands »

12€
avec un verre de sirop au choix