



CARTE

CUISINE DU JOUR

Plat du jour	10,50 €
Entrée + plat ou plat + dessert	13,50 €
Entrée + plat + dessert	16,50 €

ENTRÉES

Velouté de patate douce, coco, curry et citronnelle.....	6 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignon rouge et condiment poire-coing-épices	10,50 €

SUGGESTIONS DU CHEF

Salade du Chef	12,50 €
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes de terre grenailles rôties au thym et salade	
• Traditionnel.....	15 €
• Menthe.....	16 €
• Fromage, ail et fines herbes.....	16,50 €
Saumon façon gravlax, blinis de sarrasin, crème épaisse au wasabi, pommes de terre grenailles rôties au thym et salade	15 €
Paleron de veau braisé à basse température au cidre doux et accompagnement.....	16 €
Croustillant de cabillaud aux poireaux et épices douces et accompagnement.....	16 €
Gratin de raviole au speck.....	16 €
Gratin de raviole aux écrevisses.....	16,50 €

TAPAS

LE SOIR UNIQUEMENT

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

BRUNCH

LE SAMEDI MIDI

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES