



Menu du moment

Servi du lundi au vendredi midi — 2 plats : 17€50 · 3 plats : 19€50

Servi le soir, week-end et jours fériés — 2 plats : 21€00 · 3 plats : 23€00

Entrées

Au choix

Terrine de campagne - salade croquante - moutarde à l'ancienne
Guacamole d'avocat aux crevettes - vinaigrette betterave
Tarte fine au boudin noir et pommes - salade verte

Plats

Au choix

Parmentier de canard à la patate douce
Poisson du Marché - beurre blanc - riz aux petits légumes
Risotto au curry - crevettes poêlées
Pièce de bœuf - pommes grenailles - salade verte (+5€00)

Desserts

Au choix

Assiette de fromages - salade verte
Crumble aux poires
Panna cotta vanille - coulis fruits rouges ou exotique
Mousse au chocolat

À la carte — Entrée : 7€50 · Plat : 14€00 · Dessert : 7€50





Menu gourmand

29€00

Entrée, plat et dessert

Entrées

Au choix

Rillettes de maquereau fumé et poivré - tuile sésame - vierge de légumes

Tatin d'andouille aux pommes caramélisées

Foie gras maison - confit d'oignons - confiture de figues (+5€00)

Plats

Au choix

Suprême de volaille - sauce chorizo - risotto crémeux

Poisson du marché - crème basilic - poêlée de galettes de sarrasin

Filet mignon de porc au cidre - gratin dauphinois - légumes croquants

Fromage

Assiette de fromages - salade verte aux noix (+6€50)

Desserts

Au choix

Riz au lait crémeux à la vanille

Entremet caramel - caramel au beurre salé - tuile sarrasin

Croquant au chocolat - tuile de chocolat blanc

À la carte — Entrée : 12€00 · Plat : 16€00 · Dessert : 8€50





Menu des petits gourmands

14€00

Servi jusqu'à 10 ans

Entrée

Plat

Dessert

Boisson 25 cl (sirop à l'eau, coca ou diabololo)

Selon les envies et les possibilités du moment, quantités adaptées aux petits gourmands.

