

Pain aux fruits secs (spécial foie gras)

400g

Froment de tradition
au levain naturel,
seigle, figues,
raisins, abricots,
pruneaux, façonné
à la main



Pain au citron

(spécial saumon et fruits de
mer) 300g

Froment de tradition au levain
naturel, polenta, seigle, citron
confit et zeste de citron

Pains aromatiques

Olives ou lardons ou lardons
gruyère ou bleu, froment de
tradition

Mise en bouche

Pain surprise :
40 à 50 toasts ou 90 à 100 toasts

5 pers. 10 pers.

Charcuterie 26,00€ 36,00€

Saumon 33,00€ 45,00€

Petits fours salés.

Pain de mie brioché rond (pour vos toasts).

Pain de mie carré.

Nos entrées

Ris de veau sauce morilles 4,00€

Croustade aux fruits de mer 3,70€

Croustade poulet / champignons 3,50€

Plaisirs sucrés

Chocolats fins

71,00€/kg

Cake Vanille

9,00€/pièce

Cake Citron

9,00€/pièce

Pain d'épices

5,00€/pièce

Mendiants

71,00€/kg

Macarons « maison »

Framboise, chocolat, abricot,
pistache, praliné, caramel
au beurre salé, citron

1,00€/pièce



Ferrands aux noisettes

Nature, café ou chocolat

4,50€/sachet 100g

8,50€/sachet 200g

Orangettes chocolat

66% de cacao

Grand cru

71,00€/kg

