



Minimum un plat principal par couvert.
Merci de votre compréhension.

Minimum, a main course by place setting.
Thank you for your understanding.



FORMULE CARTE : ENTREE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT 38,50€

Les Entrées :

<u>Pâté en croûte à la volaille pattes noires de Bourgogne et foie gras de canard</u> 	12,50€
<u>Tomates Mozza dans tous ses états</u> 	
Tomates mixtes, crémeux de Mozzarella Burrata fumée, pesto	9,50 €
<u>Œuf façon meurette</u> 	9 €
Œuf basse température, oignons caramélisés, lard Di Colonnata	

SOUS RESERVE DE QUANTITE TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONS ETRE EN RUPTURE, NOUS RESTERONS TRIBUTAIRE DE NOS FOURNISSEURS ET SURTOUT DE LA DUREE DE VIE DE NOS PRODUITS

Toute notre carte est élaborée à partir de produits frais.

Notre cuisine est entièrement Maison. 

Si allergies ou régimes particuliers, prévenez-nous : Nous adapterons notre cuisine.

A l'intention de notre clientèle : suite à l'inflation, tout prix est susceptible de changer suivant les produits.



Les plats :

Poisson d'origine Française (selon arrivage), sauce vierge, compotée de fenouils au vinaigre de Banyuls 	19€
Filet de canette de Barbarie sauce à l'orange et mille-feuille de pommes de terre 	20€
Risotto aux légumes de saison 	16 €
Confit de bœuf Charolais à la Bourguignonne, pommes de terre frappées et sifflet de carottes 	16 €

Notre viande est élevée et abattue en France.

SOUS RESERVE DE QUANTITE TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONS ETRE EN RUPTURE, NOUS RES-
TONS TRIBUTAIRE DE NOS FOURNISSEURS ET SURTOUT DE LA DUREE DE VIE DE NOS PRODUITS

Toute notre carte est élaborée à partir de produits frais. Notre cuisine est entièrement Maison. 

Si allergies ou régimes particuliers, prévenez-nous : Nous adapterons notre cuisine.

A l'intention de notre clientèle : suite à l'inflation, tout prix est susceptible de changer suivant les produits.



Nos desserts étant préparés sur place et minutieusement, un délai d'attente d'environ 20 minutes est à prévoir.

Il est donc préférable de choisir vos desserts lors de la prise de commande afin d'éviter le temps d'attente.

Assiette de fromages 10 €

Les Desserts :

Finger façon Bounty  12 €

Biscuit sacher, croquant chocolat blanc et mousse coco

Fraise/fromage blanc  12 €

Mousse fromage blanc, tartare de fraises, émulsion Mara des bois

Café Gourmand  12 €

SOUS RESERVE DE QUANTITE TRAVAILLANT EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS, NOUS POUVONS ETRE EN RUPTURE, NOUS RESTONS TRIBUTAIRE DE NOS FOURNISSEURS ET SURTOUT DE LA DUREE DE VIE DE NOS PRODUITS

Toute notre carte est élaborée à partir de produits frais. Notre cuisine est entièrement Maison. 

Si allergies ou régimes particuliers, prévenez-nous : Nous adapterons notre cuisine.

A l'intention de notre clientèle : suite à l'inflation, tout prix est susceptible de changer suivant les produits.