MENU DU CHEF 28,90 €

ENTRÉE/PLAT : 22,90 € PLAT/DESSERT : 21,90 €

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Comté et os à moelle rôti **OU**

Œuf bio parfait, crémeux de haddock, croûtons de pain et tombée d'épinards

PLATS

Matelote de poisson du moment, mirepoix de légumes racines et shiitakés rôtis

OU

Daube de sanglier confite au vin rouge façon chasseur, topinambours et zestes d'orange

000

DESSERTS

Crumble pomme châtaigne, glace vanille
OU

Mousse au chocolat façon bistrot, fleur de sel de Guérande et tuile nougatine

LE CANAILLOU: 12,00 €

1 boisson

(sirop, diabolo, coca, coca zéro, ice tea, jus de pomme, jus d'orange, jus d'ananas)

Steack frites OU Galette jambon fromage

Glace surprise OU crêpe sucre ou nutella

Les compositions du menu ne peuvent être modifiées

Notre pain est réalisé maison avec la farine du moulin de la Bicane

NOTRE CARTE

Nos entrées

Foie gras de canard français mi-cuit aux épices douces, chutney et toasts briochés...19€

OU

Cuisses de grenouilles panées en persillade, mousseline de topinambours et crémeux à l'ail...16€

OU

Velouté de butternut, citron vert et coco, crevettes croustillantes...**14€**

NOS PLATS

Sole entière cuite meunière, étuvé de légumes du moment...32€

OU

Anguilles OU grenouilles OU duo, étuvé de légumes du moment...28€

OU

Filet de bœuf français rôti, pommes frites et jus corsé...32€

OU

Burger Canailles...21€

Bun's maison, steak haché de bœuf 150g, Comté, oignon rouge, mesclun, mayonnaise moutarde à l'ancienne

NOS DESSERTS

Pavlova façon Mont-Blanc à notre façon...11€

OU

Notre baba au rhum...11€

OU

Assiette de fromages affinés et salade...12€

OU

°Composez votre vacherin trois parfums...10€

VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISIN, CITRON, FRAISE, MIEL FRAMBOISE, MANGUE, GINGEMBRE, MENTHE CHOCOLAT, COINTREAU