



PRINTEMPS 2026

CARTE DU SOIR
(jeudi soir, vendredi soir, samedi soir)

MENU A 26 EUROS
(entrée, plat ou plat, dessert)

MENU A 31 EUROS
(entrée, plat, dessert)

Les entrées
(9 euros hors menu)

*Rillettes de maquereau, fraîcheur de concombre et pickles,
Oeuf coulant, purée et pointes d'asperges, éclats d'amandes,
Crème de petits pois à la menthe, ricotta et jambon cru,
Cassiolette de crottin de chèvre au pistou*

Entrée carte

*Escalope de foie gras de canard poêlé, pain perdu et sirop d'érable (15 Euros)
Ardoise de cochonnaille (12,90 euros)*

Les plats
(19 euros hors menu)

*Chausson de saumon et fruits de mer, sauce Chardonnay,
Filet de volaille rôti, jus aux morilles et mousseline de carottes,
Mijoté de veau printanier, jus acidulé,
Tartare de bœuf « Charolais » à notre façon*

Plat à la carte

*Faux filet (300g) au pistou 25 Euros
Gambas snackées, « pasta risotto » aux asperges, jus de crustacés 25 Euros
Souris d'agneau confite aux herbes, petits légumes et olives noires 25 Euros*

Les desserts
(9 euros hors menu)

*Moelleux au chocolat, cœur coulant fraise basilic,
Crème brûlée vanille et caramel au beurre salé,
Cheesecake mascarpone, myrtilles et biscuit croustillant en verrine,
Coupe de glaces ou sorbets (2 boules) (fabrication artisanale)*

Desserts carte
(10,90 euros)

Café ou thé gourmand (5 desserts)