

# CARTE

## Pour commencer



- **L'œuf cocotte** à la crème de fromage de chèvre, sel de mer fumé et poivre de Kâmpôt 7.50€
- **L'asperge blanche** de Richelieu tiède, sauce mousseline froide 8.50€

## Les plats



- **L'assiette végétarienne** 17,50€  
Choux fleurs rôti\* à la sauce soja, Butternut grillé, carottes aux sésames,  
Chou patchoï, œuf poché\*, Sarrasin grillé, coriandre fraîche
- **Le pavé de loup** 19,50€  
Fondue de fenouil, sauce suprême au safran
- **Le travers de porc au caramel** 20,50€  
Riz basmati à la coriandre fraîche
- **L'onglet de bœuf "Charolais"** 22,50€  
Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes\*, Frites\*

## Pour finir



- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8.50€
- **glaces "artisanales"** aux choix 2 boules (cerises-chocolat-cheese cake-ananas) 6.50€
- **Brioche\* façon pain perdu**, caramel\* beurre salé 7.50€
- **Sablé Breton\* fraises Gariguettes**, crèmeux pistache 8.50€
- **mi-cuit\* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8.50€

\*maison, comme l'essentiel de notre carte



Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"

Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

**Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€**

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€

Toutes nos viandes (Bovines, Porcines, Ovines, et volailles)

Son Origine FRANCE