



## *Nos Entrées*

<i>Œufs mollet pané, Crème de maïs &amp; poêlé de champignons du moment</i>	<i>8€</i>
<i>Saumon gravelax maison, Salade de fenouil à l'orange, Crème aux agrumes &amp; blinis maison</i>	<i>12€</i>
<i>Magret fumé maison au bois de hêtre, Nougat de brie croustillant &amp; crème patate douce</i>	<i>10€</i>
<i>Terrine du moment Maison, Salade &amp; condiments</i>	<i>8€</i>

## *A partager*

<i>Planche de charcuterie ou mixte</i>	<i>18€/21€</i>
<i>Assortiment de charcuteries, terrine maison et condiments</i>	
<i>Planche de la mer,</i>	<i>24€</i>
<i>Saumon gravelax, crevette, beignet de calamars &amp; moules farcis Accompagnée de crème aux agrumes &amp; blinis</i>	



## *Nos Plats*

***Salade César de la mer,**  
Ice berg, Saumon gravlax, gambas rôties,  
Parmesan, œuf mollet pané & croûtons* 22€

***Rognon de veau**  
Crème de moutarde à l'ancienne, salade  
& Frites à la graisse de bœufs* 20€

***Pavé de rumsteak aux poivres,**  
sauce poivre flambé au cognac,  
Crème de patate douce & légumes rôtis* 24€

***Daurade entière,**  
Aïoli & légumes du moment rôti* 22€

***Poulpe grillée,**  
Purée de patate douce & vierge de légumes, chorizo Bellota* 24€

***Cœur de ris de veau,**  
Braisé, jus aux morilles,  
Crème façon Dubarry & légumes du moment rôti* 32€

***Entrecôte de veau de l'Aveyron,**  
Poêlé de champignons du moment,  
Sauce échalotes & frites à la graisse de bœuf* 28€

***Saucisse du moment,**  
À la plancha, compoté d'oignons, purée de patate douce* 19€

*Tout changement de garniture pour des frites sera facturée 4€*

*\*Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



## *Menu Enfant*

*Selon menu du jour*  
*Plat, dessert & boisson*

**14€**

## *Nos Suppléments*

*Légumes rôtis*

**5€**

*Frites à la graisse de bœuf*

**7€**

*Salade*

**2€**

*\*Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



## *Nos Desserts*

<i>Assiette de fromages</i>	<i>12€</i>
<i>Le gourmand du Temps Jadis, Assortiment des desserts de la carte</i>	<i>16€</i>
<i>Tarte tatin fruit du moment, Glace vanille &amp; chantilly</i>	<i>10€</i>
<i>Profiteroles, Sauce Chocolat noir 60%, glace vanille, Chantilly fève de tonka</i>	<i>12€</i>
<i>Mille-feuille, Feuille de brick, crème légère praliné &amp; cacahuètes caramélisé</i>	<i>10€</i>
<i>Baba au rhum, Chantilly aux coquelicots de Nemours, Fruits rouges + supp rhum 2€</i>	<i>10€</i>