

CARTE DU MIDI

Plats du jour

Suivez vos envies parmi notre sélection... chaque jour le chef vous propose des plats différents suivant le marché du jour.

Salade Terre et Mer

Aiguillettes de Poulet pané / Suprême de pamplemousse / Gambas marinées au Saté.

16€

Chicken Burger

Comté / Tomates / Coppa / Sauce barbecue maison / Frites maison.

16€

Tartare de Bœuf taillé au couteau

Petits condiments / Herbes fraîches / Frites maison / Salade.

17€

Croque-Monsieur façon Pain perdu

Gratiné au Fromage d'alpage / Chiffonnade de Jambon truffé / Frites maison / Salade.

18€

Œuf en Meurette revisité

Caramel de Vin rouge / Garniture Bourguignonne / Croûtons Aillés.

18€

Fish & Chips au Loup de Méditerranée

Potatoes de Prunelle / Cervelle de Canut / Salade.

18€

Pot au feu de Cuisse de Canard confite

Légumes du marché / Foie-gras poché / Bouillon en verrine.

20€

Cordon bleu de Pintade fermière

Tagliatelles au pesto de Cresson / Coulis de Tomates vertes.

21€

Paëlla de la Mer

Filet de Loup / Fruits de mer / Gambas / Riz de la Paëlla / Chips de Chorizo Ibérique.

21€

INCON
TOUR
NABLE

INCON
TOUR
NABLE

CARTE DU SOIR

Nos Entrées

Croque-Monsieur façon Pain perdu

Gratiné au Fromage d'alpage / Chiffonnade de Jambon truffé.

12€

Ouf en Meurette revisité

Caramel de Vin rouge / Poêlée de Cèpes / Magret fumé.

13€

Saint-Jacques rôties

Poireaux / Vinaigrette huitre-concombre / Caviar de Truite.

15€

Foie-gras mi-cuit grillé au Saté

Anguille fumée / Confiture de Kumquats / Glace Wazabi.

18€

Nos Plats

Cordon bleu de Pintade fermière

Tagliatelles au pesto de Cresson / Coulis de Tomates vertes.

21€

Filet mignon de Cochon sauvage

Mousseline de Pommes de Terre à la Truffe / Miroir Vin rouge.

26€

Côte de Veau à partager pour 2

Petits Champignons / Jus aux Cèpes / Mousseline de Butternut.

27€/Pers

Paëlla façon Incontournable

Filet de Loup / Saint-Jacques / Gambas / Riz de la Paëlla / Chips de Chorizo / Jus safrané.

23€

Pot au feu de Saint-Jacques

Bouillon en verrine / Petits Légumes du marché.

25€



INCON
TOUR
NABLE