

---

**MENU 25€**  
**ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 22€**

CE MENU EST PROPOSÉ UNIQUEMENT LE MIDI

TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ À LA CARTE

---

**LES ENTRÉES**

① **VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES, CHANTILLY AU YAOURT GREC  
& POINTE DE PESTO DE COURGE**  
(À LA CARTE 8,50€)

**L'OEUF PARFAIT DE LA FERME DE DAMIEN DESAINT, CRÈME D'ÉPOISSES DE LA FROMAGERIE LAMY,  
HUILE DE CHORIZO & DÉS DE PAIN D'ÉPICES**  
(À LA CARTE 9,00€)

**NOTRE FOIE GRAS DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE À LA RHUBARBE, GELÉE DE VIN CHAUD À LA CANNELLE  
& BRIOCHE TOASTÉE \***  
(SUPPLÉMENT DE 4,00€ DANS LE MENU)  
(À LA CARTE 13,50€)

**LES PLATS**

**ÉMINCÉ DE PLUMA DE COCHON MARINÉ À L'ASIATIQUE, MOUSSELINE DE CAROTTE,  
CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS & PIGNONS DE PIN**  
(À LA CARTE 20,80€)

**AILE DE RAIE AU BEURRE D'AIL NOIR, POLENTA AUX OLIVES, CÉBETTES SNACKÉES ET CRÈME DE GINGEMBRE**  
(À LA CARTE 21,50€)

① **RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN & TRUFFE, GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES**  
(À LA CARTE 20,80€)

**LES DESSERTS**

**CHEESECAKE "NEW-YORKAIS " AU THÉ DES GOURMETS  
SÉLECTION "LE PALAIS DES THÉS" & BRISURES DE SPÉCULOOS**  
(À LA CARTE 8,80€)

**TATIN AUX POMMES GOLDEN DU LIMOUSIN,  
CHANTILLY AU SARRASIN TORRÉFIÉ & CAMEL AU CALVADOS**  
(À LA CARTE 8,80€)

**AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & PISTACHE \***  
(SUPPLÉMENT DE 2,00€ DANS LE MENU)  
(À LA CARTE 7,50€)

**CAFÉ GOURMAND \***  
(SUPPLÉMENT DE 2,00€ DANS LE MENU)  
(À LA CARTE 7,50€)

**THÉ GOURMAND \***  
(SUPPLÉMENT DE 2,50€ DANS LE MENU)  
(À LA CARTE 8,00€)

EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE

**(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)**