

Entrées

- * Croustillant de Tomate et « Burrata » 10 euros
- * Feuilletée d'œuf brouillé à la truffe d'été 11 euros
- * Aumonière de Chèvre cendré, salade, miel et pistache 10 euros
- * Terrine de Canard et pruneaux 10 euros
- * Avocat et Belles Crevettes et guacamole 10 euros
- * Velouté de Butternut, Œuf poché tiède et Foie gras 12 euros

Plats

- * Ceviche de Thon et lait de coco 19 euros
- * Filet de Daurade Royale à la plancha 19 euros
- * Côte de Veau de l'Aveyron et girolles 19 euros
- * Burger de Bœuf au comté, frites 17 euros
- * Brochette de Magret de Canard, sauce poivre vert 19 euros
- * Rognon de Veau, sauce aux graines de moutarde 19 euros
- * Faux Filet de Bœuf, sauce poivre, frites 24 euros

Fromages ou Desserts (7.50 euros)

- * Brie de Meaux, Saint-Nectaire et Comté
 - * Coupe de Glace et Sorbet
 - * Tarte feuilleté aux Figues
 - * Crème brûlée à la vanille et truffe d'été
 - * Panna Cotta Vanille et fraises
 - * Tiramisu au Nocciolatta
 - * Baba au rhum ambré de la Réunion, Chantilly
 - * Moelleux chocolat au cœur coulant, glace
- Menu enfant (moins de 10 ans) 9 euros*
- Steak haché ou œufs au plat frites, glaces

Voir aussi le midi du Mercredi au Vendredi

Le menu du jour à l'ardoise

Entrée plat dessert : 25 euros (hors jours fériés)

Allergènes « La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible auprès du personnel »