

NOTRE CARTE DU MOMENT

ENTREES 12 EUROS

Velouté de courge butternut en feuilleté, moules cuites en marinière et légumes au safran

Oeuf bio en cocotte aux épinards et tomates confites, crème de champignons bruns et toast grillé

Gros escargots de Bourgogne en persillade, crozets de Savoie au sarrasin et mousse de persil

Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignons cuite au chaudron (+5 euros)

PLATS 24 EUROS

Poisson du moment cuit au four, bisque crémeuse de langoustines et céleri rave confit au beurre

St Jacques rôties au jambon Mangalica, artichauts marinés et grillés, tomates comme en Italie

Joues de boeuf braisées à la Bourguignonne, légumes fondants et gnocchis à la crème de lard

Emincé de magret de canard, sauce au beurre rouge tradition, frites paysannes et salade d'ici

DESSERTS 8 EUROS

(nous vous invitons à les commander en début de repas afin de limiter votre temps d'attente)

Les Profiteroles du Petit Gourmand, sauce chocolat Equateur, crème vanille et choco croquant

Les clémentines en trois façons, fraîches, en sorbet, en compotée et biscuit moelleux à la noisette

Le riz au lait de Josette, caramel laitier au sel de Salies de Béarn

La marquise au chocolat noir, crème anglaise maison à la vanille

Assortiment de fromages affinés et confiture de griottes

au fait si vous aimez les profiteroles c'est le moment :)

Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances avant la prise de commande

Selon vos préférences alimentaires (végétarien, végan,...) des alternatives gourmandes vous seront proposées suivant vos envies

MENU HORS BOISSONS PRIX NETS EN EUROS

SERVICE COMPRIS – CHEQUES ET TITRES RESTAURANTS NON ACCEPTÉS