

CARTE

Pour commencer



- **Le poireaux tiède**, Vinaigrette à l'huile de noix, noix torréfiées 6.50€
- **L'œuf cocotte** à la crème de fromage de chèvre, sel de mer fumé et poivre de Kâmpôt 7.50€
- **L'asperges blanche** de Richelieu tiède, sauce mousseline froide 8.50€

Les plats



- **L'assiette végétarienne** 17.50€
Choux fleurs rôti* à la sauce soja, Butternut grillé, carottes aux sésames,
Chou patchoi, œuf poché*, Sarrasin grillé, coriandre fraîche
- **La noix de saint jacques snackées** 19.50€
Risotto de riz rouge de Thaïlande, aux épinards frais, jus d'arêtes
- **Le travers de porc au caramel** 20.50€
Riz basmati à la coriandre fraîche
- **L'onglet de bœuf "Charolais"** 22.50€
Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes*, Frites*

Pour finir



- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8.50€
- **glaces "artisanales"** aux choix 2 boules (cerises-chocolat-cheese cake-ananas) 6.50€
- **Brioche* façon pain perdu**, caramel* beurre salé 7.50€
- **Sablé Breton* fraises Gariguettes**, crémeux pistache 8.50€
- **mi-cuit* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8.50€

*maison, comme l'essentiel de notre carte

Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"

Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€

Toutes nos viandes (Bovines, Porcines, Ovines, et volailles)

Son Origine FRANCE