·LA CARTE·

·LES ENTRÉES·

- LE JAMBON DE REIMS, LENTILLONS DE CHAMPAGNE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 14€
- LE CARPACCIO DE POULPE CUIT AUX FRUITS EXOTIQUES ET POUSSÉS D'HERBES FRAÎCHES 15€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, CONCASSÉ DE TOMATES ET CRÈME D'AIL 15€
- LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AUX PRÎNES, PAIN PERDU ET RATAFIA 20€

·LES PLATS·

- LES RIS DE VEAU, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE FUMÉ ET SON JUS DE VIANDE 33€
- LA PLUMA DE COCHON, POMMES GRENAILLES ET CHORIZO 22€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ET GIROLLES 22€
- LE FILET DE BAR, FINE RATATOUILLE ET COULIS DE CRUSTACÉS 22€

·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LA TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, GANACHE À LA VANILLE 12€
- LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME À LA PISTACHE ET GLACE YAOURT 12€
- LES FIGUES RÔTIES AU MIEL DE MATOUGUES, COULIS DE FRAMBOISES ET SON SORBET 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MIMIMUM UN PLAT À LA CARTE

POUR TOUTE PERSONNE AYANT UN RÉGIME SPÉCIAL OU INTOLÉRENCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE,

VEUILLEZ CONSULTER NOTRE ÉQUIPE.

TOUTS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, PRODUCTEURS ET COLLABORATEURS LOCAUX.

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS.

ORIGINE VIANDE – BŒUF ET VEAU : BELGIQUE – COCHON : FRANCE