



ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFÉ	19€

ENTREES

La raviole ouverte de céleri / mousseline / bûche de légumes aux morilles +2€
L'oeuf parfait / velouté de champignons / croûtons frits / émulsion
Les moules servies glacées / sauce césar au jus de coquillages.

PLATS

Le croustillant de poissons / marinier de poireaux / sauce vin blanc
La fricassée de rognon / haricots blancs au beurre citron-piment Espelette

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La brioche pain perdu / caramel-passion / billes de mangue
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
grenailles confites, sabayon et salade
mêlangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression. **25€**

**Andouillette de 430grs de la
Maison Braillon (fraise de veau)**
pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

Les joues de cochon braisées / courgettes grillées au curcuma / ravigote de fruits



ENTRÉE + PLAT	25€
PLAT + DESSERT	25€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€
PLAT + CAFÉ	19€

ENTRÉES

La raviole ouverte de céleri / mousseline / bûche de légumes aux morilles +2€
L'oeuf parfait / velouté de champignons / croûtons frits / émulsion
Les moules servies glacées / sauce césar au jus de coquillages.

PLATS

Le croustillant de poissons / marinier de poireaux / sauce vin blanc
La fricassée de rognon / haricots blancs au beurre citron-piment Espelette

DESSERTS

La truffade chocolat noir / terreau cacao / crème glacée
La brioche pain perdu / caramel-passion / billes de mangue
L'assiette de fromages de la ferme du Pelosset 13€ / en duo 16€

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
grenaille confites, sabayon et salade
mêlangée. Servi avec 1 verre de vin
ou 1 bière pression. **25€**

**Andouillette de 430grs de la
Maison Braillon (fraise de veau)**
pour 2 personnes en cocotte
jus à l'échalote et purée maison.. **49€**

