



## MENU DU JOUR

- Entrée + Plat + Dessert

26,00€

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert

23,00€

- Plat du jour

16,00€

*Tous nos plats sont « faits Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et de saison.*



## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

### Les entrées

- Asperges blanches des Landes rôties, burratina, pesto de pistache, parmesan et basilic **12,90€**  
*Faugères, Les Novices, Abbaye Sylva Plana, 2024, 7,50€*
- Tartare de daurade aux pommes granny Smith, wasabi, citron vert, échalotte, coriandre et baies de verveine **13,90€**  
*Viognier, IGP Oc, Domaine Gayda, 2024, 6,90€*

### Les plats

- Burger des Filles, frites fraîches (pomme de terre origine Chavanges), mesclun **19,90€**  
*Ventoux, Les Gélinothtes, Alain Jaume, 2023, 6,90€*
- Onglet de veau grillé, jus à l'ail des ours, échalotes confites, pomme de terre à l'anglais **24,90€**  
*Faugères, Les Novices, Abbaye Sylva Plana, 2024, 7,50€*
- Noix de Saint-Jacques snackées, risotto crémeux au parmesan, asperges vertes et émulsion au cresson **27,90€**  
*Saint-Véran, Les Terres Secrètes, Grande réserve, Vignerons associés, 2024, 8,00€*
- Tartare de bœuf, frites fraîche, mesclun **21,90€**  
*Ventoux, Les Gélinothtes, Alain Jaume, 2023, 6,90€*
- Tagliata de filet de bœuf Lorrain, écrasé de pomme de terre, parmesan, roquette et réduction de balsamique **26,90€**  
*Chitry, Pinot noir, Domaine Elodie Chalmeau, 2023, 8,00€*
- Plat végétarien :  
Cannellonis au brocciu Corse, menthe, parmesan, olives et petits pois, mesclun **19,90€**  
*Lubéron, La Ciboise, M. Chapoutier, 2023, 5,90€*



### Les desserts

- Assiette de fromages (comté AOP du Jura, Munster fermier Vosgien, tomme des fleurs), mesclun **10,00€**  
*Chitry, Pinot noir, Domaine Elodie Chalmeau, 2023, 8,00€*
- Tiramisu au thé matcha, fraises fraîches et biscuits roses de Reims **9,90€**  
*Pacherenc du Vic Bihl, 2020, 6,50€*
- Salade de fruits frais de saison **8,50€**
- Moelleux au chocolat noir 64%, cœur praliné (10 minutes de cuisson) **11,00€**
- Café gourmand **9,50€**
- Thé gourmand **10,50€**
- Champagne gourmand **18,00€**

Tarifs TTC  
Prix nets, service compris

**BON APPETIT**