



« Entrées »

- Œuf mimosa façon Atelier 9€
- Asperges blanches / Saumon fumé / Crèmeux à l'oseille / Roquette 13€
- Escalope de foie gras pané à la noisette / Pomme Granny / Vinaigrette miel-thym 15€
- Crèmeux de petits pois à la menthe / Makis de chèvre frais / Speck 11€
- Galette de risotto safranée / Gambas laquées aux sucs de crustacés / Vinaigrette mangue 16€

« Plats »

- Queue de lotte / Asperges vertes / Pommes de terre nouvelles / Andouille de Guémené / Jus à la moutarde d'Orléans 28€
- Filet de dorade / Piperade de légumes / Pesto ail des ours / Pignons de pin 24€
- Supreme de volaille fermière / Aubergines fumées / Carottes fondantes / Jus à l'ail noir 23€
- Tête de filet de veau / Asperges blanches / Tuile parmesan / Lard / Epinard 29€
- Filet de bœuf / Pommes dauphines / Poêlée de champignons / Jus tannique à l'échalote 33€

« Fromages »

- Sélection de fromages affinés de la MOF Laetitia Gaborit 11€

« Desserts » Pour votre confort, les desserts sont idéalement à commander en début de repas

- Fraises Gariguettes / Rhubarbe / Sablé amande / Sorbet à l'hibiscus 9€
- Véritable tiramisu 9€
- Pavlova citron / Menthe poivrée / Yuzu 9€
- Riz au lait au chocolat / Oranges fraîches / Granola chocolat-orange 9€

En cas d'éventuelle allergie, merci de nous prévenir dès la commande

« L'ardoise du jour » déjeuner du mardi au vendredi

Menu entrée et plat OU plat et dessert	25€
Menu entrée, plat et dessert	29€

Pour découvrir l'ardoise du jour, merci de vous référer à l'ardoise en salle

Tous nos plats sont disponibles à la vente à emporter (Sur réservation 24h à l'avance minimum)



Apéritifs Sans Alcool :

Winter Berry Punch (Cocktail) : Sirop fraise, Sirop citron, Jus d'orange, Jus d'ananas	9.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes tonic	4.00€
Jus de fruits des Vergers de la Manse <i>(Tomate, orange, ananas, pomme, pomme-citron, pomme-mangue, pamplemousse)</i>	5.00€
Sirop <i>(Menthe, Pêche, Grenadine, Citron, Fraise)</i>	3.00€

Apéritifs Avec Alcool :

Violet Collins (Cocktail) : Liqueur violette, Gin, Sucre de canne, Jus de citron, eau gazeuse	11.00€
Autumn Glow (Cocktail) : Rhum ambré, Crème de pêche, Sucre de canne, Jus pomme citron	11.00€
Pink Horizon (Cocktail) : Vodka, Crème framboise, Sucre de canne, Jus pamplemousse	11.00€
Américano maison	8.50€
Spritz maison (15cl)	8.50€
Gin tonic	7.00€
Bière pression blonde Leffe (25cl)	5.00€
Ricard (2cl)	4.00€
Pastis <i>Combier</i> (2cl)	5.50€
Martini blanc ou rouge (6cl)	7.50€
Porto rouge ou Porto blanc (6cl)	8.00€
Kir vin blanc	6.50€
Kir pétillant	7.50€
Kir royal <i>(Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, violette)</i>	14.00€
Coupe de champagne	14.00€

Eaux :

Evian / Badoit (75CL)	5.00€
Chateldon (75CL)	7.00€

Digestifs (4cl) :

Whisky Aberlour 10 ans (origine Ecosse)	9.00€
Whisky Togouchi « Premium » (origine Japon)	12.00€
Whisky Port Charlotte 10 ans (origine Ecosse)	10.00€
Rhum Havana 7 ans (origine Martinique)	7.50€
Eau-de-vie de fruits <i>(framboise, poire ou mirabelle)</i>	9.00€

Prix nets et service compris