



Scan me and get
our menus
in your language

À la Carte



Entrées

- Foie gras de canard mi-cuit 18
comptée de fruits secs
- Saumon 'Bio' fumé par nos soins 17.50
pain toasté
- Os à moelle a notre façon 13
pain toasté
- Tarte croustillante à la tomate * 17.50
langoustines, salade d'herbes fraîches
- ENTRÉE SANS GLUTEN**
- Velouté de carottes pourpres 13

Plats

- Noix de Saint Jacques juste snakées * 28
Risotto crémeux au parmesan
- Dos de bar à la plancha, tapenade d'olives noires 23
mousseline de panais
- Rognon de veau à la moutarde ancienne 24
gratin de macaronis
- Épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron 29
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym, haricots verts
- PLAT SANS GLUTEN**
- Suprême de poulet fermier à la crème 20
endives braisées
- PLAT VÉGÉTARIEN**
- Risotto crémeux au parmesan 28
truffe noire

Desserts

- Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14
café double, avec lait
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13
- Fondant chocolat caramel 10
commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€
- Paris Brest à notre façon 10
crème légère au pralin
- Baba 12
au vieux rhum agricole
- DESSERT SANS GLUTEN**
- Clémentines flambées à la mandarine impériale 10
vanille givrée