



RESTAURANT & BAR

Renseignements et réservations au 01 39 34 10 19

INSTANT PARTAGE

à partir de 2 personnes

PRIX POUR 1 PERSONNE

Le foie gras de canard cuit au naturel 18€
Melon frais et caramélisé

Jambon ibérique & Chorizo 10€
Baguette & condiments de soleil



L'Épaule d'agneau confite 26€
Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym

La Trilogie de la Mer 19€
Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratarouille



La Boule de "mouss choc" 8€
Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

LES ENTRÉES

Ceviche de Daurade, 13€
Mangue, avocat et fenouil croquant

Jambon Ibérique et chorizo, 11€
Baguette et condiments

Le Duo Veggie 12€
Duo de melons, pastèque à la fête et fenouil croquant

Le foie gras de canard cuit au naturel 20€
Melon frais et caramélisé

Le Petit Pois en velouté glacé 11€
En sponge cake et écume de lait fumé

Le Tourteau 19€
Poireaux vinaigrette



LES VIANDES

Entrecôte (300g) VBF 30€
Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre

L'Épaule d'agneau confite 29€
Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym

Le Magret de canard 26€
Aux fruits rouges et pommes amandine

Le Suprême de volaille à l'estragon 21€
Gnocchis à la crème de Parmesan

La Poitrine de veau fondante 28€
Sablé aux figues



LES POISSONS

La Trilogie de la Mer 22€
Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratarouille

Le Rouget 29€
Poivrons confits et Béarnaise en cromesquis

Le Pavé de saumon Label Rouge 24€
Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.



LES FROMAGES

L'assiette de 4 fromages 11€
St Nectaire fermier, Sté Maure de Touraine AOC, Comté AOC, Camembert AOC & mesclun

FORMULES MIDI & SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €

Ceviche de Daurade,
Mangue, avocat et fenouil croquant

ou

Le Duo Veggie
Duo de melons, pastèque à la fête et fenouil croquant



Le Pavé de saumon Label Rouge
Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.

ou

Le Suprême de volaille à l'estragon
Gnocchis à la crème de Parmesan



La Boule de "mouss choc"
Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes

ou

Les Perles du Japon
Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco



EAUX MINÉRALES

Badoit 100cl 50cl
4.8€ 3.9€

Vittel 4.8€ 3.9€



NOS VINS AU VERRE - 15CL

■ Côte de Roussillon LES SORCIÈRES 10€
Domaine du Clos des fées, Roussillon, Vallée de L'Agly

■ MARSANNAY Domaine Chanson, PINOT NOIR 17€
Bourgogne, Côte de nuits

■ Muscat de BEAUMES DE VENISE 11€

■ Sancerre Tradition Domaine VACHERON 16€
SAUVIGNON BIO

■ Alsace Riesling RIQUEWIHR 10€
TRAPET BIO.

■ Viognier de Rosine, Stéphanie OGIER 16€
Vallée de RHONE Septentrionale

■ BOUZERON Héritiers, ALIGOTÉ Bourgogne 10€
LOUIS JADOT

■ Maur & MAURE 6€
Côtes de Provence AOP, Domaine Roger Zan

Prix nets en euros TTC, service compris.

Origine des viandes (né, élevé et abattu) Bœuf : France / Agneau : Angleterre / Veau : UE



Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération