
NOS FORMULES

FORMULE DU JOUR : 21 €

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi

MENU 2 PLATS : 31 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

MENU 3 PLATS : 37 €

Entrée + Plat + Dessert

Café offert

MENU ENFANT : 11 € (Jusqu'à 12 ans)

Croque-monsieur ou Jambon blanc

Purée maison ou Tagliatelles fraîches

Glace 2 boules

Boisson soft

Glaces et Sorbets : Carte d'Or



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.

Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.

Nos tarifs sont TTC service compris.

NOTRE CARTE

Entrées : 14 € ☺

Entrée du Jour

- Terrine de foie gras, compotée de figes et son pain d'épices (sup. 2 €)
Œufs cocotte aux champignons et roquefort, pain toasté (prévoir 15 min de cuisson)
Avocat toast, légumes croquants et son œuf poché
Dôme de saumon, betteraves, chantilly aux herbes
Véritable bouchée à la Reine (sup. 2 €)
Assiette de 6 huitres n°3 ou 9 huitres n°3 (sup. 4 €)

Plats : 22 € ☺

Plat du Jour

- Salade César (salade sucrine ; œuf dur ; suprême de poulet ; parmesan ; croûtons ; vinaigrette ; sauce ciboulette ; pickles d'oignons rouge)
Poke Bowl viande ou poisson (pommes granny Smith ; choux rouges ; carottes ; betterave ; poireaux ; avocat ; tataki de saumon ou tataki de bœuf ; vinaigrette)
Salade Périgourdine (salade sucrine ; œuf dur ; chiffonnade de jambon cru ; dés de foie gras ; gésiers de canard confits)
Pièce du boucher (selon arrivage), sauce au Boursin, pommes de terre au maroilles
Joues de porc à la Bourguignonne, tagliatelles fraîches
Côte de veau crème de morilles, gratin de courgettes
Dos de cabillaud façon beurre blanc, poêlée de légumes
Pavé de rumsteck mariné sauce au poivre, purée maison
Tournedos façon Rossini, purée maison (sup. 12 €)

Assiette de 3 fromages de la région et sa verdurette 11 €

Desserts : 11 € (à commander en début de repas) ☺

Dessert du Jour

- Salade de fruits frais
Moelleux au caramel, coulis et glace caramel beurre salé (prévoir 10 min)
Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes
L'acidulé
Eclair façon Paris Brest
Dessert signature « croquant au chocolat »
Harmonie de pistache et framboise
Café gourmand (pate de fruit ; mini financier ; croquant au chocolat ; sablé diamant ; mini madeleine)

Glaces et Sorbets : Carte d'Or



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.

FORMULE DU JOUR : 21 € *

(Du lundi au vendredi uniquement les midis)

Entrée du jour + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert du jour

Lundi ☺

Entrée : Velouté de légumes oubliés

Plat : Cuisse de canard confite, pommes grenailles

Dessert : Profiteroles au chocolat, glace vanille

Mardi ☺

Entrée : Saucisse briochée à la Dijonnaise

Plat : Blanquette de veau, riz pilaf

Dessert : Tarte aux pommes, glace caramel beurre salé, coulis de caramel beurre salé

Mercredi ☺

Entrée : Lentilles du Puy, gravlax et pickles d'oignons

Plat : Bavette d'ail, purée maison

Dessert : Comme une Forêt-noire

Jeudi ☺

Entrée : Bruschetta campagnarde

Plat : Langue de bœuf sauce piquante, tagliatelles fraîches

Dessert : Tartelette clémentine et kiwi

Vendredi ☺

Entrée : Ravioles aux champignons et son bouillon thaï

Plat : Dos de lieu noir, pommes vapeur

Dessert : Flan pâtissier cœur coulant praliné noisette

* Quantité en fonction des approvisionnements

* Susceptible d'être modifiée en fonction de nos arrivages



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.

Glaces et Sorbets : Carte d'Or