
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)

Cordon bleu 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 pommes et son pain d'épices (sup. 2 €)
Œufs cocotte aux champignons et roquefort, pain toasté (prévoir 15 min de cuisson)
Soupe à l'oignon gratinée et ses mouillettes
Dôme de saumon, betteraves, chantilly aux herbes
Véritable bouchée à la Reine (sup. 2 €)
Assiette de chèvre chaud et son œuf poché, poivrons gouttes

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 ; pois gourmands ; 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
Parmentier de canard, sauce au vin rouge et sa verdurette
Dos de cabillaud façon beurre blanc, fondue de poireaux
Pavé de rumsteck mariné sauce au poivre, purée maison
Risotto aux herbes et Saint-Jacques, huile aux herbes (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 chocolat, crème anglaise, glace vanille (prévoir 10 min)
Crème brûlée et sa tuile maison aux amandes
Nougat glacé
Eclair façon Paris Brest
Dessert signature « croquant au chocolat »
Véritable flan vanillée
Café gourmand (glace ou sorbet du moment ; mini financier ; mini crème brûlée ; mini madeleine ; meringue)

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 : Œufs mimosa

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, sauce au poivre, purée maison

Dessert : Forêt-noire

Jeudi ☺

Entrée : Bruschetta campagnarde

Plat : Langue de bœuf sauce piquante, purée maison

Dessert : Riz au lait

Vendredi ☺

Entrée : Cassolette de poisson et chorizo

Plat : Dos de lieu noir façon beurre blanc, pommes vapeur

Dessert : Brioche perdue et son quartier d'ananas caramélisé

* 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