

LA CARTE

. automne-hiver 2024 .

Et MENU du chef à l'ardoise : Entrée + plat 32 €

LES ENTREES

Truite fumée sur place, mousse de betterave, coulis de basilic	15 €
Escargots traditionnels, par 6 ou 12	10 € / 17 €
Terrine traditionnel « maison »	14 €
Cuisses de grenouille, beurre persillé	16 €
Œuf cocotte « minute » devant vous !	16 €
Choux farci aux ris de veau et champignons, sauce bordelaise	18 €

LES PLATS

St-Jacques à l'humeur du chef	32 €
Poisson des halles	28 €
Filet Mignon de porc truffé, mousseline de butternut, jus au romarin	27 €
La côte de bœuf pour 2 personnes (1.2 kg) (VBF)	75 €
Filet de bœuf (VBF) à la plancha (200 grs)	35 €
Pièce du boucher (VBF) du chef	30 €
Rognon de Veau , sauce moutarde, purée de PDT	30 €
Mijoté de saison	25 €

Sauce au choix : béarnaise, poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel

Garnitures au choix : frites, légumes de saison, purée de PDT



Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !