

A EMPORTER

Nos Entrées 14€

TARTARE DE BAR A L'HUILE DE COMBAWA,
Copeaux de choux fleur
POMMES DE TERRE ROSEVAL TIEDE,
Hareng pommes à l'huile aromatisée
HUITRES « LA PERLE BLANCHE »,
Vinaigrette cidre et pommes Granny
RISOTTO CREMEUX TRUFFÉ

VELOUTE DE CHATAIGNE ET DATTE

Nos Plats 24€

SAINT JACQUES JUSTE SNACKEES,
Purée de potimarron aux fruits secs et agrumes
SANDRE,
Blettes aux citrons confits et noix de cajou
QUASI DE VEAU,
Compotée d'oignons doux, poêlée d'endives sabayon au café
CŒUR DE NOIX D'ENTRECOTE,
Purée croustillante
POT AU FEU,
Légumes d'hiver et bouillon parfumé

Dessert

Entremet tout chocolat	9€
Tarte citron Meringuée	9€
Crumble Rhubarbe	9€
Tartes aux pommes et poires caramélisées	9€
Pavlova aux Marrons	9€

FROMAGE 9€

Assiette d'assortiment de fromages et salade de roquette

Boissons

San pellegrino 50cl 5€ Evian 50cl 5€

Chateldon 75cl 6€

Vins Rosés (bouteille 75cl)

Côtes de Provence By OTT 35€

Vins Rouges (bouteille 75cl)

Bordeaux château haut la Pointe 2016 29€

Bourgogne haute cotes de Nuits Domaine Naudin 2018 55€

Vins blancs (bouteille 75cl)

Bourgogne haute cotes de Beaune Domaine Naudin 2018 45€



CARTE CADEAU NOEL 2021



Menu 55€

Entrée, Plat, Dessert, un verre de vin

Menu 75€

Entrée, Plat, Dessert, eau, 2 vins et café

Menu a 100€

Champagne et amuses bouches

Entrée, Plat, Dessert, eau, vin, café digestif

Menu signature 150€

En mini portion

3 entrées, 3 plats, 3 desserts

Accords mets et vins