

Les Formules

Menu Trio

37 €

Vous choisissez une entrée, un plat et un dessert parmi ceux proposés à la carte y compris les suggestions du chef

Menu Duo entrées

27 €

Vous choisissez une entrée et un plat parmi ceux proposés à la carte y compris les suggestions du chef

Menu Duo dessert

27 €

Vous choisissez un plat et un dessert parmi ceux proposés à la carte y compris les suggestions du chef

Menu Express

15 €

Plat du jour et un café ou un thé gourmand (à déjeuner du mardi au vendredi seulement)

Suggestions du Chef

Demandez les suggestions, on vous les annoncera avec plaisir!!

Menu Enfants

10 €

Menu enfant servi jusqu'à 8 ans, on vous proposera des plats simplifiés adaptés à leur goût.

La Carte

Les entrées

10 €

- Millefeuille de tourteau, poireaux au curry, sauce gingembre citron vert
- Risotto de crozets et sa croquette au beaufort
- Velouté de cresson, œuf déstructuré et jaune coulant
- Poêlée champignons persillée, magret de canard fumé par nos soins
- Foie gras marbré au pain d'épice, chutney pomme vanille, brioche maison



Plats :

23 €

- Foie de veau et gésiers de canard au piment d'Espelette mousseline de brocolis, carottes colorées et salsifis au cumin.
- Selle d'agneau farcie aux champignons, pommes de terre fumées, sauce aux champignons
- Feuilleté de mignon de porc aux herbes, purée d'oignons, oignons confits et petits légumes et son jus de sarriette
- Tatin de légumes d'antan, mimolette vieille en copeaux, œuf bio mollet en croûte de panko, crème de topinambours.
- Maigre roulé au kadaïf, mousseline de topinambours, condiment croustillant (ail, gingembre, oignons et thym)
- Welsh à la façon « Fleur de Lille »



Desserts :

10 €

- Millefeuille caramélisé, crème légère à la pistache et son crémeux fruits rouges d'hiver.
- Poires belle-Hélène, sablé Oréo
- Sphère chocolat, mousse vanille, fruits exotiques et son chocolat chaud.
- Tarte fine aux figues rôties
- Biscuit de Savoie, granité de verveine et suprême d'agrumes
- Croustillant de chèvre fermier et sa carmine snackée, huile de noix. (fromage)



Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients bruts



Plat végétarien