



Notre carte est volontairement réduite dans le but de proposer des plats entièrement fait maison garantissant ainsi une fraîcheur et une qualité optimale à notre clientèle



LES ENTRÉES

L'ARTICHAUT

12 €

Velouté d'artichaut accompagné d'une crème épaisse au piment d'espelette et graines de sésames torréfiées

L'OEUF COCOTTE

14 €

Oeuf cocotte, fondue de poireaux, jambon de pays et crème de beaufort

LE POULPE

16 €

Tentacule de poulpe, purée de butternut, jus de veau réduit et brisures de chips de lard



LES PLATS

LE BOEUF

28 €

Filet de boeuf Simmental, sauce au poivre et gratin de pommes de terre à la truffe

LES RIGATONI

23 €

Rigatoni à la crème de poivrons et bleu d'Auvergne, cerneaux de noix torréfiés et dés de chorizo grillé

LE SAUMON

25 €

Pavé de saumon cuit basse température, crème de petits pois à la menthe, riz noir et asperges rôties



LES DESSERTS

LA TATIN REVISITÉE 11 €

Dôme de duo de pommes caramélisées sur feuilletage, caramel de pomme et crème épaisse à la vanille

LE CHEESECAKE 11 €

Cheesecake au citron vert et gel de fraise basilic

LES PROFITEROLES 11 €

Profiteroles à la vanille et sauce chocolat

LE FROMAGE 11 €

L'assiette de Brie de Meaux : tranche de Brie de Meaux et Brie de Meaux croustillant

LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND 12 €

Déclinaison des desserts de la carte et boisson chaude

MENU ENFANT

12 €

PLAT

GLACE

SIROP (grenadine, fraise ou menthe)

LES PLATS

Nuggets de poulet et frites

LES GLACES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert,

