

CARTE

ENTRÉES

TATAKI DE CHAROLAIS/COLESLAW/SÉSAME	16€
RAVIOLE OUVERTE/CÉLERI/COMTÉ/NOIX	13€
BETTERAVE RÔTIE/SAUMON GRAVLAX/YAOURT GREC	16€
CAQUELON DE 12 ESCARGOTS EN PERSILLADE	19€ (SUPP FORMULE 3€)

PLATS

LIEU NOIR/WOK DE LÉGUMES/SAUCE VERMOUTH-AVRUGA	25€
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE/PLEUROTÉS ET ERYNGII	21€
PIÈCE DE VEAU/MISO-CHAMPIGNONS/PRESSÉ DE POMMES DE TERRE	26€
CŒUR DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT/SAUCE TERIYAKI	39€ (SUPP FORMULE 13€)

PAUSE DIGESTIVE

SORBET CITRON/VODKA	6€
SORBET CASSIS/MARC DE BOURGOGNE	6€

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX/GEL FRUITS ROUGES	10€
----------------------------------------------------	-----

DESSERTS

TOUT CHOCOLAT : MOUSSE/GLACE/CRAQUANT	10€
BABA AU RHUM/CHANTILLY/SORBET ORANGE	9€
PANNA COTTA FÈVE DE TONKA/SABLÉ/FRUITS EXOTIQUES	10€

LES FORMULES

(AU CHOIX DANS LA CARTE)

MIDI

(DU MARDI AU VENDREDI - HORS SAMEDI ET JOURS FERIÉS)

FORMULE DÉJEUNER

29€/PERS

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/FROMAGE ou DESSERT

SOIR ET WEEK-END

FORMULE DÉCOUVERTE

ENTRÉE/PLAT/FROMAGE ou DESSERT 45€

ENTRÉE/2 PLATS/FROMAGE ou DESSERT 55€

(SUPP FROMAGE 7€)

ENFANT

15€

POISSON ou VIANDE/PRESSÉ DE POMME DE TERRE

ASSIETTE DE 2 FROMAGES ou DESSERT