

MENU DECOUVERTE

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 40€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert 45€

- *Langue de bœuf dans son bouillon Thai*

- *Œufs parfaits, cocos blancs et chorizo ibérique*

- *Raviole ouverte au céleri, Comté et noix*

- *Dos de cabillaud piqué au haddock, panais au lait d'amande, jus épinard wasabi*

- *Magret de canard rôti, variation de courges, noisettes et gastrique miel balsamique*

- *Carottes et panais rôtis, yaourt au garam massala et coriandre*

- *Assiette de 3 fromages régionaux*

- *Fromage blanc à la crème*

- *Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre*

- *Poire pochée au vin blanc et sauce chocolat*

Prix TTC - Service compris

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

CARTE

ENTREE / A PARTAGER

- *Feuilleté d'escargots à la crème d'ail* 19€
- *6 Huîtres chaudes au vin blanc et avruga* 17€
- *Langue de bœuf dans son bouillon Thai* 14€
- *Œufs parfaits, cocos blancs et chorizo ibérique* 13€
- *Raviole ouverte au céleri, Comté et noix* 12€

PLAT

- *Dos de cabillaud piqué au haddock, panais au lait d'amande, jus épinard wasabi* 26€
- *Magret de canard rôti, variation de courges, noisettes et gastrique miel balsamique* 25€
- *Carottes et panais rôtis, yaourt au garam massala et coriandre* 21€
- *Bavette de bœuf Angus Français, crousti-fondant de pommes de terre, sauce au poivre* 28€
- *Côte de veau au sautoir, sauce à l'Epoisses* 33€

FROMAGE

- *Assiette de 3 fromages régionaux* 9€
- *Fromage blanc à la crème* 5€

DESSERT

- *Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre* 8€
- *Cheesecake au spéculoos* 9€
- *Poire pochée au vin blanc et sauce chocolat* 8€
- *Coupe colonel (sorbet citron et vodka)* 8€