

Chers clients, la carte est susceptible de changer ponctuellement en fonction de l'approvisionnement, merci de votre compréhension.

## *Entrées*

L'os à moelle	7,50€
Velouté de choux fleur, noix, œuf à 64°C et croûtons à l'ail	8,50€
Tartiflette revisitée	8,50€
Saumon gravlax, crème au chèvre frais et betterave rouge	9,50€
Foie Gras caramélisé, par nos soins, poire au sirop épicé et brioche toastée	13,50€

## *Menu Enfant* (jusqu'à 12 ans) 9,50€

Steak haché

Garnitures : frites ou légumes

Œuf au plat

Coupe de glace 1 boule ou Dessert du moment

Viande ou poisson du moment

\*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.  
\* All our products are likely to be allergen.

## *Viandes*

Burger au sésame, steak charolais, brie de Meaux, pommes caramélisées, sauce burger et frites maison 17,90€

Filet de bœuf charolais, crème de cèpes, poêlée de topinambours et grenailles 23,50€

Ris de Veau sauce foie gras, purée de panais 25,50€

## *Poissons et Végétariens*

Assiette végétarienne selon l'arrivage de notre producteur 15,50€

Burger à l'encre de seiche, saumon, crème aux herbes, frites maison 17,50€

Cabillaud, légumes de saison, blettes au beurre, crème de marrons et ses chips 18,50€

Risotto de st Jacques et gambas au pesto, courgettes et coriandre 21,50€

## *Desserts*

Assiette de fromages 7,50€

Carpaccio d'ananas et mandarine, sorbet orange sanguine 7,90€

Mille-feuille praliné, revisité 8,50€

Fondant au chocolat, crème de coco et son sorbet lait de coco 8,50€

Chocolat ou café liégeois 8,50€

Le véritable café gourmand 9,50€

*\*Tous nos produits sont susceptibles d'être allergènes.  
\* All our products are likely to be allergen.*