



ICI, NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE (SAUF EXCEPTION PRÉCISÉE).
LE CHEF PROPOSE UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE.

ENTRÉES

ESCARGOTS FLAMBÉS AU PASTIS, 12€
CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES

FEUILLETÉ, BOUDIN BLANC DE 16€
RETHEL, POMMES RÔTIES, FOIE GRAS
POÊLÉ, RÉDUCTION AU PORTO

BRIOCHE, ŒUF POCHÉ DE LA FERME 11€
COLMART, CRÈME À LA TRUFFE

PLATS

CONFIT DE BŒUF, ÉCRASÉ DE 27€
POMMES DE TERRE, TRUFFE
MÉLANOSPORUM

SAINT-JACQUES, POIREAUX RÔTIS, 29€
BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE,
CAVIAR OSCIÈTRE

SUPRÊME DE CHAPON, SAUCE AU 24€
VIN JAUNE*

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 11€
DE CHEZ BRICE DÉLICE

MADELEINES À LA FLEUR 11€
D'ORANGER, CRÈME DE
MARRONS, CLÉMENTINES

COULANT AU CHOCOLAT NOIR, 9€
CRÈME MONTÉE MASCARPONE
À LA VANILLE DE MADAGASCAR

CAFÉ GOURMAND 10€

MENU DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI MIDI
UNIQUEMENT

ENTRÉE / PLAT	18€
PLAT / DESSERT	18€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	22€

* ACCOMPAGNEMENTS : ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE OU LÉGUMES DE SAISON

