



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

ENTRÉES

- RILLETTES DE CABILLAUD, COCO, CITRON VERT 12€
- BAO, VOLAILLE CARAMÉLISÉE, CITRONNELLE, SÉSAME, NOIX DE CAJOU 12€
- ASPERGES DE CHEZ DIDIER SACY, MOUSSELINE AUX HERBES 10€

DESSERTS

- ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ BRICE DÉLICE 11€
- TIRAMISU BISCUITS ROSES DE REIMS, FRAISES 10€
- FINGER CHOCOLAT, CRÈME CACAHUËTES 9€
- CAFÉ GOURMAND 10€

PLATS

- SAINT-JACQUES, ASPERGES VERTES GRILLÉES, CRÈME AIL DES OURS, CHORIZO 25€
- TAGLIATA DE BŒUF ANGUS* 23€
- LINGUINES, MORILLES, JAMBON DE PARME 24 MOIS 23€

MENU DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI MIDI
UNIQUEMENT

- ENTRÉE / PLAT 19€
PLAT / DESSERT 19€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 23€

* ACCOMPAGNEMENTS : FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF OU LÉGUMES DE SAISON

