



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€
- CÔTE DE COCHON NOIR DE
BIGORRE, SAUCE AUX MORILLES* 28€

MENU DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI MIDI
UNIQUEMENT

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

* ACCOMPAGNEMENTS : ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE OU LÉGUMES DE SAISON

