



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

PLATS

À PARTAGER

(OU PAS)

BURRATA DES POUILLES	9€
SARDINES XXS	15€

CÔTE DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE FORESTIÈRE*	26€
--	-----

DOS DE CABILLAUD, FUMET DE POISSON CRÉMÉ AUX AGRUMES, LÉGUMES DE SAISON	26€
---	-----

BROCHETTE DE BŒUF ANGUS (IRLANDE), SAUCE AUX ÉCHALOTES*	24€
---	-----

ENTRÉES

ŒUF MOLLET, BRIOCHETTE, CRÈME CHAOURCE ET VIN JAUNE	12€
GAMBAS, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE	11€
FOIE GRAS POÊLÉ, FIGUES RÔTIES, MIEL D'ACACIA	16€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ BRICE DÉLICE	11€
CHEESECAKE CHOCOLAT	10€
CRUMBLE AUX NOISETTES, POMMES, POIRES, CRÈME ANGLAISE	10€
CAFÉ GOURMAND	10€

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

