



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€

MAGRET DE CANARD, SAUCE GINGEMBRE, SÉSAME*	23€
---	-----

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€
--	-----

SAINT-JACQUES SNACKÉES, VELOUTÉ DE BUTTERNUT, HUILE DE NOIX	13€
---	-----

FOIE GRAS POÊLÉ, FIGUES RÔTIES, MIEL D'ACACIA	16€
--	-----

### DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ BRICE DÉLICE	11€
---	-----

CRÈME AU CHOCOLAT MAYAN RED 62%, CARAMEL PRALINÉ, FEUILLANTINE	9€
--	----

CRUMBLE AUX NOISETTES, POMMES, POIRES, CRÈME ANGLAISE	10€
---	-----

CAFÉ GOURMAND	10€
---------------	-----

\* ACCOMPAGNEMENTS : POMMES DE TERRE MITRAILLES OU LÉGUMES DE SAISON