

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

## À PARTAGER

(OU PAS)

BURRATA DES POUILLES 9€

SARDINES XXS 15€

## ENTRÉES

TERRINE RETOUR DE CHASSE 9€

TARTARE DE SAUMON LABEL  
ROUGE D'ÉCOSSE, MANGUE,  
SÉSAME 12€

TERRINE DE FOIE GRAS MARINÉE  
AU CALVADOS, POMMES RÔTIÉS 14€

## PLATS

PLUMA DE COCHON BLANC GRILLÉE, 21€  
CRÈME AUX CHAMPIGNONS\*

RISOTTO AUX GAMBAS, CHORIZO  
IBÉRIQUE, PARMESAN 21€

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS  
(URUGUAY), MAYONNAISE AUX  
HERBES\* 24€

## DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES  
DE CHEZ BRICE DÉLICE 11€

BISCUIT DACQUOISE, ANANAS,  
MOUSSE NOIX DE COCO 10€

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR,  
CAMEL AU BEURRE SALÉ 9€

CAFÉ GOURMAND 10€

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