



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS.

- MENU AVRIL 2017 -

- ENTRÉES -

- Carottes rôties** 5
Carottes rôties au beurre, Pois chiche et Labneh
- Tartare de Veau** 7
Vinaigrette moutarde/pomme, salade de fenouil et Pistaches torréfiées
- Salade de Boudin noir** 6
Compotée d'oignons et poireaux, laitue romaine, vinaigrette et ciboulette
- Oeuf basse température et Asperges** 6
Mayonnaise mousseline et Ail des Ours
- Tartine Ricotta** 5
Betteraves au Miel, Maquereau mariné et amandes torréfiées

- PLATS -

- Salade de Chèvre Chaud** 12
Laitue Romaine, Toasts de chèvre rôtis au miel, Pignons torréfiés, Basilic frais, Pickles d'oignons rouge, Poire fraîche
- Raie au beurre** 12
Aile de Raie, beurre noisette, Pomme de terre vapeur, Fenouil et Poire fraîche
- Tagliatelles aux Morilles (+2)** 14
Tagliatelles fraîches, Volaille pochée, Sauce aux morilles
- Entrecôte de Boeuf 300gr. (+3€)** 15
Sauce chimichurri, Frites maison
- Burger du mois** 12
Steak de boeuf charolais, Fourme d'ambert, Confiture d'oignons, Mayonnaise aux herbes, Laitue romaine, Ciboulette

- FORMULE -

- Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 16
- Entrée + Plat + Dessert 20

- DESSERTS -

- Brioche perdue** 7
Chantilly maison, Fraises fraîches, verveine
- Tarte sablée à la rhubarbe** 6
Avec sa meringue
- Pana Cotta** 6
Pana cotta, Dulce de Leche
- Brie de Meaux à la Truffe** 7
Brie de Meaux, mascarpone et huile de truffe

- BOISSONS -

- Jus frais** 5
- Les sodas/eaux** 3
- Café** 2
- Café crème** 3,5
- Thé et chocolat** 4
- Bière (33cl)** 6
- Vins :** Rouge : Pinot Noir Val de Loire - Alias -BIO
Verre 4 / bouteille 22
- Rouge : Syrah/Grenache - Little Garance -BIO
Verre 6 / bouteille 32
- Blanc : Chardonnay Pays d'Oc - Ecoterra -BIO
Verre 6 / bouteille 32
- Rosé : M de Minuty
Verre 6 / bouteille 32