



Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.

Nous vous informons que *tout changement de garniture peut engendrer une modification de tarif.*
A la commande, n'oubliez pas de nous préciser vos allergies, merci de votre compréhension.

A la carte

A partager ...

Terrine de Campagne, sanglier, chevreuil, porc, échalotes...	11€
Terrine de lièvre, porc parfumé au foie gras, champignons, échalotes, blettes...	14€
La Gourmandise... Coupelle de frites à la Belge (graisse de bœuf)	6€

Les entrées ...

Soupe de poissons de roche, croutons, rouille, fromage râpé	12€
Gratiné de Saint Jacques & crevettes à la fondue de poireaux	13€
Feuilleté d'escargots au gorgonzola, champignons	13€
Bouillon détox, inspiration Japonaise (légumes, vermicelles, herbes, émiette de bonite séché, crevettes)	
	<u>Petit : 12€ / Grand : 17€</u>

Les pâtes fourrées maison à la semoule de blé dur « alla rimacinata »

Raviolis au saumon, ricotta, crème de citron	21€
Raviolis champignons parfumés au foie gras sauce tartufata	22€

Les poissons frais ...

Filet de dorade royale, rôti, purée de fava au yuzu, sarrasins torréfiés	24€
Réginettes à l'encre de seiche, noix de Saint Jacques poêlées à l'italienne	25€

Les viandes ...

Côtes d'agneau, Françaises à la braise, beurre persillé, frites à la Belge, légumes	24€
La belle souris d'agneau, cuisson basse température, comme un « osso buco », pâtes	28€
Tartare de bœuf classique, haché, race SIMMENTAL préparé pour vous,	
Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge	24€
Tartare de bœuf poêlé, aux saveurs Mexicaine (avocat, coriandre, oignons, piment de chipolte...)	
Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge	24€



Pour les desserts ... une autre carte est à votre disposition

Dessert 8€	2 boules de glace 7€
Trio de cannelés & Espresso 5€	



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS





Notre Menu 39€

Gratiné de Saint Jacques, crevettes
à la fondue de poireaux & champignons

Ou Bouillon détox, inspiration Japonaise

Ou Feuilleté d'escargots, gorgozola, champignons

Ou Soupe poisson de roche, rouille, croutons



Côtes d'agneau à la braise, beurre persillé

Ou Filet de dorade royale, purée de Fava

Ou Tartare de bœuf (au choix)

Ou Raviolis au saumon, ricotta, sce citron

Ou Raviolis champignons parfumés au
foie gras sauce Tartufata



Dessert

Ou 2 boules de glaces



« **Formule enfant** » à 11,00 € (jusqu'à 12ans)

Un sirop au choix (grenadine – menthe – pêche – orgeat – PAC)

Nous consulter

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

