

Entrées/Starters

Œuf parfait aux morilles et jus de viande (œuf, lactose, champignons) 14 €
Perfect egg with morels and meat juice (egg, lactose, mushrooms)

Ou / Or

Tzaziki de betterave, huile de menthe 14€
Tzaziki of beetroot, mint oil

Poisson / Fish

Maquereau mariné au vinaigre de riz, yaourt grecque à l'eau de concombre et huile d'herbe (poisson, lactose, vinaigre) 33 €
Mackerel marinated in rice vinegar, Greek yogurt with cucumber water and herb oil (fish, lactose, vinegar)

Viande(s) / Meat(s)

Filet de bœuf, pommes de terre grenaille et jus maison 33 €
Beef fillet, baby potatoes and homemade juice

Plat Végétarien / Vegetarian Dish

Risotto au pesto (céleri, sulfites, lactose) 25 €
Pesto risotto (celery, sulfites, lactose)
Ou / Or

Blanquette de légumes (champignons) 23 €
Vegetable blanquette (mushrooms)

Assiette de fromage / Cheeses Selection

Pont-l'évêque, Roquefort, St-Marcelin, Confiture de figue et fruits secs (lactose, noix) 14 €

Desserts 10 €

Crumble aux pommes et boule de glace au choix (gluten, lactose)
Apple crumble with a scoop of ice cream (gluten, lactose)

Moelleux au chocolat, chantilly, fruits rouges (gluten, œuf)
Chocolate cake, whipped cream, red fruits (gluten, eggs)

Tiramisu du chef (gluten, lactose, œuf)
Tiramisu of the chef (gluten, lactose, egg)

Coupe de Glace en 3 Saveurs *Scoop of Ice Cream in 3 Flavors*
Large selection de parfum / *Large selection of flavors*

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. Origines viandes / Meat origins : France

Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.

Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic product.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*