DÉJEUNER d'Automne

UNE CUISINE DE SAISON, FRAÎCHE ET GOURMANDE
ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

LES ENTRÉES

Toutes nos entrées sont disponibles en format plat

LE BLINIS DE TRUITE FUMÉE 12€
Chèvre frais, tartare de betterave, citron vert, aneth

LE BOL D'AUTOMNE 12€
Boulgour, butternut rôti, feta, raisins, oignons rouges, coriandre, granola salé

LE VELOUTE DE POTIMARRON 12€
Oeuf parfait, viande de grison, croutons, éclats de châtaignes

L'ENTRÉE DU JOUR 7€

LES PLATS

LE TARTARE DE BOEUF 22€
Frites et salade verte

LE BURGER - FRITES 20€
Steak maison, crème d'oignons au vin blanc, Mont d'or, lard grillé, cornichons, oignons

LA BOUCHÉE À LA REINE 24€
Veau, volaille, quenelles, champignons et nouilles

LE SAUMON SNACKÉ 22€
Risotto de patate douce, sauge, noisettes, girolles

LE PLAT DU JOUR 18€

DESSERTS

L'ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 8€

LA BRIOCHE PERDUE 8€
Poêlée de fruits, caramel, glace yaourt

LE TIRAMISU NOISETTE 10€
Biscuit cuiller, crémeux café, croustillant noisette, mousse mascarpone

LE DESSERT DU JOUR 7€

NOS BOULES DE GLACES & SORBETS ARTISANALES
1 boule...3€50 2 boules...6€80 3 boules...10€ chantilly...0€50
Vanille, chocolat, fraise, framboise, café, pistache, yaourt, sésame noir, citron, rhum raisin

Origine des viandes : Boeuf et volaille : FR, veau : NL