



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT 22€

A choisir parmi les propositions suivies d'une étoile

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir (prise de commande maximum 21h)

MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace
jusqu'à 10 ans 16€

Viandes origine : France et UE

Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

Les croustillants de gambas, chou chinois aux cacahuètes, sauce yaourt 16€*

La terrine de campagne au chorizo et piquillos 16€*

Les figues rôties au miel farcies au Saint-Marcelin et aux noix, crème d'amande 17€*

Les escargots, oeuf parfait, bouillon d'oseille, poireaux 25€

PLAT

Les calamars à l'Armoricaine, riz basmati aux légumes 23€*

Les goujonnettes de sole, sucrose rôtie, grenailles, sauce tartare 30€

Le risotto d'épeautre, tomates confites, piquillos, olives, salade de roquette 22€*

Les boulettes de boeuf, haricots verts à la tomate et grenailles bouillon léger aux épices douces 23€*

Le vol aux vent de ris de veau, fricassée de champignons, oignons grelots, sauce truffée 38€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€*

Le feuilleté aux mirabelles 11€*

La forêt noire 11€*

L'affogato 10€*

Le cannelé, figue rôtie, ganache à la fève de tonka 13€

L'Irish Coffee 15€