



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

MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace au choix
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



MENU DINER

AMUSE-BOUCHE/ENTREE/PLAT/FROMAGE/DESSERT 35€

Du Mardi au Jeudi

A choisir parmi les propositions suivies d'une étoile



MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir



MENU ENFANT

Plat
2 boules de glace au choix
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€*

Le curry vert de légumes, oeuf mariné au soja 15€*

La terrine de campagne aux noisettes, chutney 15€*

Le croc monsieur d'effilochée de boeuf au Comté et beurre de truffe 20€



PLAT

La pêche du jour, risotto d'orzo au pesto, brocoletti, émulsion de Parmesan 22€*

Les Saint-Jacques en cocotte lutée, bisque de haddock, légumes de saison 35€

Les ravioles de Romans de la mère Maury duxelle de champignons, avec ou sans poitrine fumée 22€*

Le Suprême de volaille vallée d'Auge, pommes fruits, champignons, carottes 22€*

Le jarret de porc et saucisse fumée aux lentilles 28€



FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€*

La tarte au citron meringuée 10€*

Les profiteroles 10€*

L'affogato 10€*

L'accord fruits exotiques 12€

L'Irish Coffee 15€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

Saint-Valentin Samedi 14 février 2026

Midi

1er service 12h-13h30
2ème service 13h45-15h30

soir

1er service 19h-21h
2ème service 21h30

Amuse-bouche

**Terrine de Poisson au homard,
pommes de terre à la crème d'aneth**

**Suprême de volaille, gratin de pomme de terre,
sauce truffe/foie gras**

Cheese-cake fruit de la passion

48€/personne

réservations au 03 64 19 69 06



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

Dîner Candle Night
Mercredi 25 février 2026

**DÎNER MUSICAL AUX CHANDELLES
AVEC LA PIANISTE MASAE GIMBAYASHI**

Amuse-bouche

Terrine de foie gras, tarte fine de légumes aigre doux

Royale de chou fleur, moules, émulsion iodée

Dos de cabillaud, jus d'une bouillabaisse, pak choi

Macaron aux coings

**60€/personne
réservations au 0364196906**