



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

ENTRÉE

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

L'oeuf parfait, mousse de Parmesan, butternut, chorizo 16€*

La terrine de campagne, chutney de fruits aux épices douces 15€*

La soupe à l'oignon Picarde, gratinée au Maroilles 15€*

Les Huitres Cancale n°2, condiments, vinaigrette soja, oeufs de poisson 23€

PLAT

La gratin de ravioles de Roman de la mère Maury, saumon, épinard, féta 22€*

Les piquillos farcis à la brandade, encornet grillé, crème de poivron jaune 28€

Le mille feuilles de pommes de terre, crème de chèvre, labnhe à la grenade, chimichuri 22€*

La pluma de cochon sauce charcutière 22€*

Le vol au vent de volaille, sauce foie gras et truffe 32€

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de fromages 12€*

Le cookie aux agrumes, glace fromage blanc 10€*

Le royal au chocolat 11€*

L'affogato 10€*

Le mille feuilles de tuiles dentelles chocolat/cacahuètes, glace fève de tonka 12€

L'Irish Coffee 15€