



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€\*

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€