



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu 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

mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace au choix
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, fricassée de champignons, poitrine fumée, émulsion de cresson 15€ *

L'encornet grillé, maïs, patate douce, sauce vierge 18€*

L'aubergine à la Parmesane, pesto, roquette 15€* (végétarien)

Le gaspacho de fraise, tataki de thon au pavot 22€

PLAT

Le dos de saumon, asperges froides en vinaigrette, sauce tartare 20€ *

Le dos de cabillaud en croûte de parmesan, pâtes fregola et caponata 24€

Le filet mignon, sauce charcutière, mousseline de carottes, haricots verts au lard 20€ *

Les boulettes de boeuf, sauce yaourt, galettes de courgette à la feta 22€*

Le coq au vin jaune et morilles, asperges blanches, grenailles 28€

Assiette végétarienne du moment 15€ *

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

Notre mi-cuit au Chocolat 9€*

L'aumônière de fruits rouges 12€

La banane flambée, sablé, glace au sésame noir 10€*

Trio de glaces du moment 8€*



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DÉJEUNER DE LA FÊTE DES MÈRES
DIMANCHE 26 MAI 2024

Amuse-bouches

Asperges vertes de Noailles, gambas, bisque en espuma

Gallantine de volaille au foie gras maison,
chutney de pruneaux, mâche à l'huile de noix

Saumon en croûte feuilletée, beurre blanc à l'aneth

Religieuse au caramel

55€/personne

Réservations au 0364196906