

LES ENTRÉES

-  Velouté de légumes oubliés aux éclats de châtaignes
et noisettes torréfiées **8€**
- Tartine tiède d'endives au miel de la région
et haddock mariné aux herbes fraîches **8€**
- Crème brûlée au Saint-Nectaire fermier et carotte séchée **9€**

LES PLATS

-  Croustillant de blettes au chèvre
et sa compotée façon coleslaw légèrement iodée **16€**
- Ragoût de bœuf, carottes et navets confits,
pommes de terre fondantes **18€**
- Dos de bar snacké aux noix de cajou,
crème d'épinards, quinoa coco curry **19€**

LES FROMAGES

- Trilogie de fromages et son mesclun de salade **9€**

LES DESSERTS

- Pancake à la poire pochée au rooibos aux épices
et crème fouettée au sirop d'érable **8€**
- Profiteroles vanille et caramel beurre salé **9€**
- Bavarois chocolat-mangue, éclats de noisettes caramélisées
et tuile chocolat **9€**

NOS FORMULES

- Entrée - Plat ou Plat - Dessert **24€**
- Entrée - Plat - Dessert **29€**
- Menu enfant : Plat - dessert - sirop *jusqu'à 12 ans* **14€**