

Nos Suggestions du Moment

Les Entrées

Soupe à l'époisses, œuf poché et chips de lard (3/7/9) 12.50€

Chou craquelin à la chair de crabe et avocat (16lé/2/3/7) 18.50€

Tartine de gravelax de bœuf et légumes en pickles (16lé/3/7) 19€

*Salade de chèvre frais frit au cœur de tapenade d'olives et
magret fumé (16lé /3/7/10) 17€*

Les Viandes

Rognon de veau (16lé /3) 26.50€

(Moutarde à l'ancienne ou sauce Madère)

Côtes d'agneau grillées, son jus à l'ail, herbes de Provence (1/8) 28.50€

Cordon Bleu au comté revisité, sauce crème champignons (16lé/3/7) 28.50€

Presa de porc noir iberico, ail et fines herbes (16lé) 32,50€



Les Desserts

*Moelleux au chocolat au cœur coulant framboise 11€
et son sorbet (16lé/3/7)*

Saint-Honoré praliné (16lé/3/7/8) 9.50€

Parfait glacé rhubarbe et fraises fraîches (3/7) 10€

Café glacé (3/7/8) 10€

Dame blanche (3/7/8) 10€

Crème brûlée au poivre de Timut (3/7) 8.50€



Nos Incontournables

Potage du jour 12€

L'Ardoise de Jambon Pata Negra (16€) 26€

Foie gras de Canard mi-cuit (16€) 26€



Bouchée à la reine (1/3/7/9) 27€

Filet de Bœuf grillé, sauce au poivre vert ou béarnaise (3/9) 38€

Filet de Bœuf Tartare (3/9) 34€

Châteaubriand en 2 services (min 2pers) (7/9) 80€

Suggestion végétarienne 25€



Nos Suggestions du Moment

Les Poissons

Sole petit bateau 350g-400g (1/5/7) 46€

Filet de Sandre rôti, sauce échalote vin rouge (5/12) 28€

Filets de Dorade Royale grillés, sauce safran (5/7) 27.50



