

LA CARTE

Les entrées



Crème brûlée au foie gras	8€ ⁰⁰
Croustillant de truite gravlax	10€ ⁵⁰
Gaufre et crème acidulée aux herbes	
Douzaine d'escargots	12€ ⁵⁰
Beurre en persillade	
Notre foie gras de canard maison	16€ ⁰⁰
Confit de figues et pain d'épices	
Oeuf parfait à 64°	8€ ⁰⁰
Velouté d'artichaud et jambon Serrano	

Les plats du marché



Filet de dorade	21€ ⁵⁰
Risotto et crème de crevettes	
Filet de boeuf Simmental	25€ ⁰⁰
Sauce foie gras	
Souris d'agneau façon tajine	22€ ⁰⁰
Légumes et semoule	
Tartate de boeuf à notre façon	18€ ⁵⁰
Frites et salade	
Assiette Végé	17€ ⁵⁰
En chaud et froid (légumes saisonnier et salades)	

Menu Enfant 12€⁰⁰

Steak Haché ou Nuggets frites / Boules de glace au choix / Boisson comprise

Pour toutes informations relatives aux allergènes, notre équipe se tient à votre disposition

Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coque	Gluten	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Produit Laitier	Sésame	Soja	SO ₂ Sulfites

LA CARTE

Les desserts



Café gourmand

8€⁵⁰

Boule de glace, mignardises et pâtisseries

Pavlova maison

7€⁵⁰

Crème à l'orange et sorbet mandarine

Crème Brûlée à la cassonade

7€⁰⁰

Parfumée à la vanille

Dame blanche

7€⁰⁰

Chocolat chaud maison

Crumble pomme et cassis

7€⁵⁰

Glace vanille

Assiette de fromages

7€⁰⁰

Pour toutes informations relatives aux allergènes, notre équipe se tient à votre disposition



Arachide



Céleri



Crustacé



Fruit à
coque



Gluten



Lupin



Mollusque



Moutarde



Oeuf



Poisson



Produit
Laitier



Sésame



Soja

SO₂

Sulfites

