

# LA CARTE

## ENTRÉES

**RAVIOLES SAVOYARDES .....** 10.00€

Ravioles croustillantes au jambon fumé & Mornay à la tomme de Savoie  
bouquet de mâche, Granny Smith & vinaigrette pommes rôties  

**ŒUF EN TEXTURE TRUFFÉ .....** 9.00€

Œuf coulant cuit en basse température  
crèmeux de champignons des bois & crumble truffé  

**CARBONARA DE COURGES .....** 12.00€

Effiloché de courge spaghetti, espuma au Pecorino pepato  
lard de Colonnata brûlé à la torche  

## PLATS

**BŒUF À LA ROYALE .....** 24.00€

Joue et jarret de bœuf confit 8h garni au foie gras & chou vert braisé  
réduction de vin rouge & grenailles confites 

**COCOTTE DE COCHON .....** 22.00€

Jarret, travers & saucisse de Monbeliard fumée «comme une potée»  
aux légumes de saison

**ST. JACQUES NORMANDES AUX NOIX .....** 26.00€

Noix de Saint Jacques rôties, condiments aux noix  
déclinaison de panais & beurre blanc (\* supp. 5€ en formule)    

## FROMAGES & DESSERT

**CRÈME CHOCO-CHÂTAIGNE .....** 11.00€

Crème cheesecake au chocolat & châtaignes  
biscuit beurre 1/2 sel   

**POIRE GOURMANDE .....** 12.00€

Poire Williams fondante, nappée de caramel au foin & éclats d'amandes  
mousse d'eau de vie de poire  

**DESSERT DU MOMENT .....** 9.00€

Inspiration sucrée du moment Consultez nous pour les allergènes

**ASSIETTE DE FROMAGES .....** 9.00€

Assortiment de fromages & chutney de saison 

# LE PLAT DU JOUR

Servi uniquement le midi, hors week-end & jours fériés

## SAUMON GRILLÉ AU BEURRE BLANC

Accompagné de choux fleurs colorés rôtis au  
pimenton de la Véra

(Merci de nous consulter pour les allergènes de ce plat)

## LES FORMULES DU MIDI

Servies uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

- PLAT DU JOUR +  = 19.00€
- ENTRÉE + PLAT +  = 29.00€
- PLAT + DESSERT +  = 29.00€
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT +  = 37.00€

= 1 verre de vin **12 cl** ou bière pression **25 cl**  
ou eau plate/pétillante **50 cl**



## SOFTS

Sodas **33 cl** ..... 5.00€

Limonade, Coca, Coca zero, Tonic fever Tree

Eaux **50 cl** ..... 4.00€

Eau micro filtrée plate ou pétillante

Jus **20 cl** ..... 5.00€

Jus de pomme, Jus d'abricot

Diabolos **33 cl** ..... 5.00€

Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Orgeat



## APÉROS

Kir blanc ou pétillant **14 cl** .. 6.50€

Crème de cassis ou pêche

Pastis Henri Bardouin **5 cl** .. 5.00€

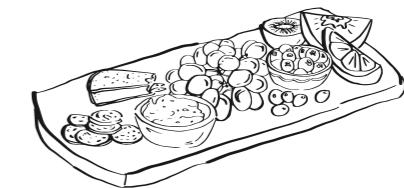
Pastis grand cru - Forcalquier

Martini blanc ou rouge **5 cl** .. 5.00€

Vermouth bianco ou rosso

Menthe - Pastille **10 cl** ..... 6.00€

Liqueur menthe fraîche - Angers



## GRIGNOTAGES

**PLANCHE DE FROMAGES .....** 19.00€

Sélection de fromages & chutney de saison 

**PLANCHE DE CHARCUTERIES.....** 16.00€

Charcuteries fines, rillettes & pickles maison  

**PLANCHE MIXTE XL.....** 25.00€

Assortiment de fromages & charcuteries fines  

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON.....** 14.00€

Mi-cuit I.G.P Sud-Ouest marbré au vin rouge 

**ESCARGOTS AIL & PASTIS.....** 9.00€

Cassolette d'escargots crémeuse à l'ail & Pastis  

**GROMESQUIS.....** 10.00€

Boulettes croustillantes de porc aux épices   

**CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU.....** 12.00€

Fines tranches tiède de veau & crostini en persillade 

**POMMES-PAILLE .....** 5.00€

Frites fines maison & mayo aux herbes  

**CAMEMBERT FRIT TRUFFÉ .....** 13.00€

Pané, frit & truffé (prévoir 15mn de préparation)  