

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 brulé 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€

Jarreton, 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 BEURE 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 🥛🍷

CROMESQUIS..... 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) 🌿🥛🍷



GLUTEN



POISSON



CRUSTACÉS



ŒUFS



ARRACHIDES



MOUTARDE



MOLLUSQUES



SOJA



SULFITES



SÉSAME



CÉLÉRI



LUPINS



LAIT



FRUITS À COQUE