

Les entrées :

Soupe du moment	10,00 €
Tatin d'endives au Batistin * (fromage local) et sa salade aux deux endives	13,00 €
Chou farci terre et mer	13,00 €
Croustillant aux escargots et garniture meurette	17,50 €
Canard confit et foie gras en brioche, sauce Muscat	19,50€
Langoustines rôties au beurre à l'ail	19,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Nouilles sautées aux légumes (végétarien)	12.50 €
Jambonneau au cidre, pomme rôtie et gratin dauphinois	16,50 €
Poule au pot revistée en cannelloni	15,50 €
Grondin Perlon poêlé aux tomates confites *	17,50 €
Souris d'agneau façon tajine , et légumes de saison	20.50 €
Pavé de cerf aux fruits rouges et sa purée au Comté	20.50 €
Saint Jacques poêlées, salade de quinoa et pommes, et courge musquée	20,50 €
Filet de boeuf sauce Espelette, pommes dûchesse et petits légumes	24,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc et sa garniture	24,50 €
Homard entier grillé, sauce beurre blanc et sa garniture	45,00 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

**Produits du terroir / * Regional products*

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal



MENU DES TERROIR

Soupe du moment

ou

**Tatin d'endives au Batistin * (fromage local)
et sa salade aux deux endives**

ou

Chou farci terre et mer

**Jambonneau au cidre, pomme rôtie
et gratin dauphinois**

ou

Poule au pot revistée en cannelloni

ou

Grondin Perlon poêlé aux tomates confites *

Fromages de nos provinces *

Ou

Carte des desserts

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

***Produits du terroir / * Regional products**

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

42.50 €

**Canard confit et foie gras en brioche,
sauce Muscat**

ou

Langoustines rôties au beurre à l'ail

ou

Croustillant aux escargots et garniture meurette

Souris d'agneau façon tajine , et légumes de saison

Ou

**Saint Jacques poêlées, salade de quinoa et pommes,
et courge musquée**

ou

Pavé de cerf aux fruits rouges et sa purée au Comté

Fromages de nos provinces *

Ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMEETS

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

Les délices de Flora et Clémence

Tous nos desserts sont faits
maison

Chou Chantilly des gourmands

**Nougat glacé et son coulis de fruits
rouges**

**Verrine panna cotta noix de coco et
brunoise de fruits exotiques**

Tartelette chocolat cacahuètes

**Brownie en coque, marmelade
d'orange et bavarois à la vanille**

Gratin d'agrumes au Cointreau

Fromages de nos provinces *

**Hors menus
9,50 €**

19,00 €

Formule du jour

**Formule servie le midi
(hors dimanche et jours fériés)**

Entrée du jour + Plat du jour
Ou
Plat du jour + Dessert à la carte

13.50 €

Menu Enfants

Croquettes de jambon

et parmesan

ou

Steak haché

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

Produits du terroir / * Regional products

liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal