



L'assiette

À LA CARTE

ENTRÉES

Œufs comme une César	9,00 €	Foie gras de canard français, condiment de saison (1 tranche)	15,00 €
Saumon gravlax, crème de raifort	12,00 €	Foie gras de canard français, condiment de saison (2 tranches)	22,00 €
Pâté en croûte	12,00 €		

PLATS

Blanquette de veau, garniture du moment	19,00 €	Le poisson du jour en croûte et râpée de céleri,	19,00 €
Polenta aux olives, Bayaldi de légumes provençaux	17,00 €	garniture du moment	
		Jambonneau laqué, crudités et garniture du moment	23,00 €

DESSERTS

Tarte du jour	9,00 €	Biscuit chocolat-amande et crème vanille, gelée cassis	9,00 €
Vacherin glacé vanille-fraise	11,00 €	Tarte flambée, pommes caramélisées	8,00 €

À PARTAGER

À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE

LE SOIR (À PARTIR DE 19 H)

NON DISPONIBLE CE JOUR		Tarte flambée nature	9,00 €
Assortiment de charcuteries	(2 pers.)	Tarte flambée forestière	11,00 €
Assortiment de fromages	(2 pers.)	Tarte flambée Munster	12,00 €
Assortiment fromages-charcuteries-végé	(2 pers.)	Tarte flambée breizh	12,00 €

FORMULE DÉJEUNER

(DU MARDI AU VENDREDI LE MIDI UNIQUEMENT)

Plat du Marché	14,00 €	Le verre de vin en accord,	
Entrée – plat du marché ou plat du marché – dessert	22,00 €	sélectionné parmi les vignerons du village (12 cl)	4,50 €
Entrée – plat du marché – dessert	28,00 €		

MENU ENFANT

1 plat – 1 glace – 1 boisson (nous consulter)	12,00 €
---	---------

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Nous n'acceptons pas les chèques.

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine France.

Notre foie gras provient du Sud-Ouest de la France.

Chers client.e.s, notre carte sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible grâce au QR code à l'arrière de la carte.

Il y a tant à découvrir autour du vin !