



Tout commença ...

. Foie gras du Périgord mi-cuit et son chutney, toast de pain brioché maison	17 €
. Gros escargot de Bourgogne gratinés au beurre persillé	16 €
. Tartare de saumon gravelax label rouge, avocat, et fenouil vanillé	16 €
. Samousas de boeuf, ricotta, pommes et oignons confits, sauce au yaourt	13 €
. Velouté de potimaron aux éclats de noisettes, crème persillée	13€
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	13 €

Et alors ...

. Pavé de boeuf de nos régions, gratin dauphinois, girolles sautées et suace au porto	30 €
. Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de choux fleur au curry, tuile au parmesan	27 €
. Magret de canard LABEL, pôtimaron rôti à l'orange????	25 €
. Risotto "interdit" aux tomates confites et tempura de légumes	24 €
. Filet d'aiglefin poêlé	23 €
. Suprême de poulet label rouge, écrasé de pomme de terre ratte, au chorizo Bellota	23 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	23 €

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. Délice de fraises et mascarpone vanillée, espuma de yaourt au citron vert	11 €
. Moelleux au chocolat noir équitable, crème anglaise à la pistache	10 €
. Millefeuille aux fruits du moment	9 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 18 mois, salade et confiture du moment	8.50 €
. Soupe de fruits frais mixés à la pomme, kiwi, fraise, mangue et gingembre, tuile aux graines de cumin	8 €
. Crème vanillée à la pâte à tartiner Nocciolatta (***) bio et spéculos	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €

*** pâte à tartiner cacao et noisette "durable"