

NOTRE CARTE

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison pour le plaisir de vos papilles!

ENTRÉES

OEUF PARFAIT AUX COULEURS DE L'AUTOMNE (velouté de potimarron, châtaigne, lard et chips de pain. 12 €

PANCIOTTI FOURRÉE AUX SAINT JACQUES ET CREVETTES accompagnée de sa bisque de homard. 11 €

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AUX CÈPES ET HUILE DE TRUFFES, accompagné de son cappuccino de cèpes. 14 €

(pour les amateurs, servi également en plat avec des frites maison et salade 29 €)

PLATS

RAVIOLES DE LA MER, CRÈME D'AIL ET PARMESAN. 28 €

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES (cuisson basse température) accompagné de son gratin dauphinois. 25 €

LOTTE POÊLÉE, sauce vierge, steak de céleri et purée de panais au chocolat blanc. 31 €

DESSERTS

LE CHOCO GOURMAND, crumble chocolat blanc, ganache chocolat, tuile cacao et boule de glace. 11 €

LE FINGER CITRON. 12 €

LA PAVLOVA DU CHEF, fruits et coulis suivant l'humeur du chef. 8.5 €

ASSIETTE DE FROMAGES sélectionnés par le chef. 9 €

L'AFFOGATO OU LE COLONEL de la guinguette. 9 €

GLACES (maître glacier PEDONE)

à composer suivant votre envie : vanille de Madagascar, chocolat grand cru, café 100% arabica, stracciatella, pistache de SICILE, fraises des bois, citron, lait de coco, rhum raisins et caramel beurre salé (3.5€ la boule, 6 € les 2 boules). Topping : + 1€ (chantilly, coulis choco, caramel beurre salé...)

MENU ENFANT 10 €

Tenders frites OU pâtes à la sauce tomates

1 boule de glace au choix / 1 sirop