

Le Menu

Chef Arthur Jallerat

Sélection vins rouges au verre

Brouilly 2020 Chateau de Pierreux	7
Pessac Léognan 2015 Haut Nouchet	9
Côtes du Rhône 2017 Cairanne	10

Sélection vins blancs au verre


Quincy 2020 Philippe Portier	7
Gaillac 2020 Domaine de la petite Tuile bio	7
Croze Hermitage Les Gravières 2017 J.L Colombo	9

Menu entrée-plat ou plat-dessert 37

Menu Végétarien entrée-plat ou plat-dessert  27

Menus proposés uniquement le midi

LES ENTRÉES 11

Velouté de légumes de saison monochrome 


Asperge verte et foie gras au poivre de Jamaïque +2€

Tartare de betterave végétale et crème de raifort 

LES PLATS

Poulet façon basquaise, confit de poivrons 29

Filet de lieu jaune à la vapeur, fricassée de légumes verts 27

Taboulé de petit épeautre, tomates confites et burratina  23

SELECTION DE FROMAGES 11

LES DESSERTS 11

La Tropicienne by "Thierry Marx"

Part de tarte du jour

Salade de fruits frais

Café gourmand

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC, service compris