

L'APERITIF AFTER WORK (A partir de 19H)

<i>Tarama d'oursin, blinis</i>	12
<i>Mini chorizo grillés</i>	15
<i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i>	14
<i>Houmous sésame, légumes croquants</i>	15
<i>Croquetas fromage de brebis</i>	16
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras, gelée de porto</i>	18
<i>Le saumon fumé, crème d'Isigny et blinis</i>	18

LE SEMAINIER

Uniquement le midi

28€

LUNDI

Saint-Jacques, sauce barde, légumes de saison & chapelure

MARDI

Bavette, sauce bordelaise & frites

MERCREDI

Couscous végétal

JEUDI

Filet mignon de porc mariné, carottes rôties & sauce à l'orange

VENDREDI

Filet de Lieu jaune & légumes verts

LES ENTRÉES

<i>Velouté de carottes des sables au cumin</i>	12
<i>Salade frisée, lardons & oeufs pochés</i>	10
<i>Céleri rémoulade maison, éclats de noisettes</i>	11
<i>Ravioles de bœuf confit, jus corsé</i>	17
<i>Chair de tourteau émietlée, avocat et pamplemousse</i>	18

LES SALADES

<i>Salade de mâche, figues, raisins et vieux comté</i>	25
<i>Salade de pommes de terre, câpres, cornichons, œufs & magret de canard fumé</i>	23

LES PLATS (Chaque plat est servi hors garniture / * Garniture comprises)

<i>Saumon gravelax, légumes en pickles, sauce aigre-douce</i>	24
<i>Effiloché de bœuf confit, purée de pomme de terre *</i>	29
<i>Tartare de veau à l'italienne</i>	25
<i>Pêche du jour</i>	32
<i>Risotto aux champignons de saison</i>	25

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Jardinière de légumes</i>	5
<i>Salade mesclun</i>	6
<i>Frites</i>	7
<i>Ëcrasé de pomme de terre</i>	7



LA SELECTION DU MOIS

LES DESSERTS

Assortiment de fromages de notre maître affineur	14
Sorbet framboise	9
Sorbet chocolat noir de République dominicaine	9
Glace caramel	9
Tiramichoux, coulis de chocolat	14
Mousse au chocolat maison	12
Salade de fruits de saison	12
Café gourmand	14

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Lenoble Extra-Brut V.20	18	75
Lenoble Blanc de Blancs, Grand Cru V.20	22	120
Moët & Chandon Brut Imperial	22	120

VIN ROSE

Provence, 2025, By Ott	8	44
Bandol, 2024, Ott, Château Romassan		78

VINS BLANCS

Mâcon-Aze, 2024, domaine de la Garenne	10	32
Bourgogne haute côte de nuit, 2023 Manuel Olivier		49
Pouilly-Fumé 2025, Firmin Dezat	10	42

VINS ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Cotailleraie 2024	10	35
Saumur Champigny 2022, Terre Rouge, Arnaud Lambert		53
Bourgogne 2023 Pinot Noir Domaine des Perdrix	14	56
Croze Hermitage, domaine des hauts chassiss, Les Galets, 2023	12	47

La carte des vins est à votre disposition

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Service inclus, prix nets en euros TTC.



Service inclus, prix nets en euros TTC.

