Prix service & taxes comprises.

Plats à la carte

ENTRÉES

Croustade de blettes *(1,7,10)*	12€
Aubergine grafitti grillée, ricotta et cébettes *(7,12)*	12€
Lisette à la flamme et julienne de betteraves *(4,10,12)*	14€
Oeuf parfait, crème de champignons et Ventrêche *(3,7,12)*	18€
Velouté de courges butternut et grilled cheese *(1,7,12)*	14€

PLATS

Travers de cochon fermier confits *(1,6)*	26€
Pièce du boucher grillée, sauce au poivre *(7,9,12)*	27€
Retour de pêche à la plancha, beurre blanc mousseux *(7,12)*	25€
Poulpe grillé, houmous et salade de pois chiches *(11,12,14)*	28€
Pâtes au pistou *(1,3,7)*	22€

Accompagnements du jour au choix : 1/personne
Salade verte *(1,10,12)*, Gratin de choux fleur *(1,7)*, Pommes de terre rôties *(7)*

DESSERTS

Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé *(7,8)*	9€
Mousse au chocolat à la cuillère *(3,7)*	12€
Prunes rôties aux amandes *(7,8,12)*	9€
Tarte aux fruits de saison *(1,7,12)*	10€
Boule de glace *(vanille, choco, fraise, café, citron, framboise)*	2,5€
Assiette de fromages de Pays *(7,10,12)*	10€

**Allergènes : 1. Gluten 2. Crustacés 3. Oeuf 4. Poisson 5. Arrachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques *Allergens : 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs*