



Entrée, plat, dessert : 39,00 €
Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €

Les entrées

Velouté de brocolis, ricotta et chorizo	11,00 €
<i>Broccoli velouté, ricotta and chorizo</i>	
Seiche snackée aux agrumes, taboulé de quinoa aux herbes et salade de fenouil	11,00 €
<i>Seared cuttlefish with citrus fruits, quinoa tabbouleh with herbs and fennel</i>	
Poêlée de champignons, œuf parfait, parmesan et noisettes	11,00 €
<i>Sauteed mushrooms, soft boiled egg, Parmesan cheese and hazelnuts</i>	
Terrine de cochon et pickles maison	11,00 €
<i>Homemade pork terrine and pickles</i>	

Les plats

La pêche du jour	24,00 €
<i>Fish of the day</i>	
Orge façon risotto, crème de courge et fondue au bleu d'Auvergne	24,00 €
<i>Barley risotto, pumpkin cream and Bleu d'Auvergne cheese fondue</i>	
Épaule d'agneau à la cuillère, mousseline de céleri rave et chou vert	24,00 €
<i>Preserved lamb shoulder, celeriac mousseline and green cabbage</i>	
Pavé de rumsteck, shiitakes et pommes grenailles rôties	24,00 €
<i>Rump steak, shiitake mushrooms and roasted baby potatoes</i>	

Les desserts

Le fromage du moment	10,00 €
<i>Season's cheese</i>	
Cheesecake à la vanille et cassis	10,00 €
<i>Vanilla and blackcurrant cheesecake</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	10,00 €
<i>Chocolate moelleux, vanilla ice cream</i>	
Pavlova à l'ananas confit et yaourt	10,00 €
<i>Pineapple pavlova, yoghurt ice cream</i>	
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

