

Menu 27 euros

Prix nets taxe et service compris

Boissons non comprises

Entrées

Saumon mariné façon gravlax

Crème à la ciboulette

Ou

Pressée de fromage frais courgette tomate

En fine gelée

Plats

Poisson choisi au marché rôti

Coulis de tomate huile de tapenade

Ou

Pièce de porc fermier désossée

Marinée au soja

Fromages

Fromage blanc en faisselle

Ou

Fromages affinés

Desserts

Financier aux myrtilles et sorbet

Ou

Fraises de Carpentras façon melba

**Tout changement dans les menus sera
Facturé avec un supplément**

Menu 37 euros

Prix nets taxe et service compris

Boissons non comprises

Entrées

Asperges blanches coppa huile de ciboulette

Ou

Tartare d'avocat chair de crabe décortiqué

Plats

Fricassée de gambas en persillade

Flambées au whisky

Ou

Faux filet de bœuf « Black Angus »

Poêlé jus réduit

Fromages

Fromage blanc en faisselle

Ou

Fromages affinés

Dessert

Crème brûlée à la chartreuse

Ou

Marquise au chocolat quelques

Framboises

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
A L'exception de nos glaces et sorbets

Nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir
des produits allergènes

Nous restons à votre écoute pour vous donner
plus d'informations

Carte

Pour débiter

Saumon mariné façon gravlax
Crème à la ciboulette 12 €

Tartare d'avocat
Chair de crabe décortiqué 16 €

Asperges blanches coppa
Huile de ciboulette 16 €

Pressée de fromage frais courgette
Et tomate en fine gelée 12 €

Pour suivre

Poisson choisi au marché rôti
Coulis de tomate huile de tapenade 20 €

Pièce de porc fermier désossée
Marinée au soja 18 €

Fricassée de gambas en persillade
Flambées au whisky 24 €

Faux filet de bœuf « Black Angus »
Poêlé jus réduit 22 €

Origine des viandes

Porc France
Bœuf Autriche

**Nos plats à la carte commandés
en direct demande une préparation de
minimum de 15 minutes**

100 % Fromage

Fondue « moitié moitié »
Gruyère Suisse vacherin Fribourgeois
Servie avec jambon cru viande des Grisons
Salade verte 22 €/personne
(Minimum pour deux personnes)

Pour terminer

Fromage blanc en faisselle 5 €

Fraises de Carpentras façon melba 8 €

Crème brûlée à la chartreuse 8 €

Marquise au chocolat quelques
Framboises 8 €

Financier aux myrtilles et sorbet 8 €

Coupe de glace ou sorbet 2 boules 6 €

Glace : vanille, café, caramel, Rhum raisin

Sorbet : citron, cerise, myrtille, fraise

Prix nets en euros taxe et service compris