

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Les Entrées



Salade de Pommes de Terre à l'Orientale, Avocats et Halloumi Grillé
6€

Velouté de Châtaignes, Chips de Jambon Cru
7€

Pâté Croûte de Sanglier et Coing du Verger, Pickles de Légumes
8€

Cannelloni de Gambas au Chèvre Frais, Espuma de Betterave
9€

Foie Gras de Canard aux Poires Caramélisées
10€

Les Plats

Quenelles aux Champignons, Crème de Butternut
15€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites ou Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures)
16€

Paupiette de Pintade Farcie aux Châtaignes et Chorizo, Gratin de Chou Fleur aux Noix et Roquefort
17€

Blanquette de la Mer
18€

Pavé de Cerf, Figue Rôtie, Écrasé de Pommes de Terre et Topinambour
19€

Tournedos de Bœuf Sauce Vigneronne, Crumble de Légumes d'Automne
20€

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Automne 2025

