

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

Hiver 2026



Les Entrées

Makis de Poireaux, Saveurs Asiatiques 6€

Salade Exotique aux Crevettes, Ananas et Curry 7€

Chorizo Brioché, Légumes à la Grecque 8€

Camembert Rôti aux Fruits Secs, Vinaigrette au Miel 9€

Tartare de Saumon Mariné aux Fruits de la Passion 10€

Les Plats

Soupe de Ramen Végétarienne au Miso, Œuf Mariné au Soja 15€

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

Jarret de Cochon Braisé, Chou Farci aux Châtaignes 17€

Effiloché de Bœuf en Croûte de Noisette, Clafoutis de Légumes Forestier 18€

Filet de Canette aux Poires Vanillées, Moelleux de Pommes de Terre à la Truffe 19€

Tournedos de Lotte Rôti au Lard, Entremet au Potimarron 20€

Les Fromages Fermiers

Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits Rouges 3 €

Cervelle des Canuts 4 €

Sélection de Fromages Affinés 4 €

Les Desserts

Verrine Fontainebleau, Pomme et Crème de Marron 5 €

Cannelé Bordelais, Mousse Banane et Citron Vert 6 €

Dégustation de Sorbets et Crèmes Glacées Artisanales (3 boules au choix) 6 €

Profiteroles à la Pistache et Sorbet Framboise 7 €

Pastilla au Chocolat et Pulpe de Clémentine 7 €

Assiette Gourmande 8 €

