

MENU « Petit Frère »

Entrée + Plat + Dessert : 22 €
Possibilité de panacher les 2 menus : 29 € (hors fromage)

Uniquement le midi :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €
Un plat + sa petite salade : 14.50 €

Les entrées

Le croustillant de chèvre frais
Magret de canard fumé maison et mesclun

Le caviar d'aubergine fumé par nos soins
Tartare de tomates d'antan au pistou

L'idée du Jour
(Quantité limitée)

Les plats

Le Suprême de Volaille de nos régions aux citrons confits,
Quinoa gourmand aux légumes

Le filet d'Églefin,
Courgettes rôties au four et coulis de tomates maison

Le Marché du jour
(Quantité limitée)

Fromages du Moment

Ou

Dessert à la carte

*Par souci de qualité et de fraîcheur certains produits peuvent manquer momentanément à la carte
Nos Viandes sont de diverses origines n'hésitez pas à nous consulter
Tarifs net service compris*

MENU « Masséna »

Entrée + Plat + Fromage & Dessert : 34 €
Possibilité de panacher les 2 menus : 29 € (hors fromage)

Uniquement le midi :
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 26 €

Les entrées

La Burratina crémeuse et carpaccio de Tomates d'antan
Basilic et huile d'Olive

Le Saumon façon Gravlax légèrement fumé par nos soins,
Vinaigrette Wasabi

L'entrée du Chef selon son marché

Les plats

La Pièce du Boucher du Jour,
Grenailles rôties aux herbes de Provence

La Suggestion du moment
Selon le marché

Les Gambas rôties à la plancha,
Barigoules de légumes au Pistou

Fromage
&
Dessert à la carte

*Par souci de qualité et de fraîcheur certains produits peuvent manquer momentanément à la carte
Nos Viandes sont de diverses origines n'hésitez pas à nous consulter
Tarifs net service compris*

Les Fromages du Moment :

A la carte : 5 €

La traditionnelle Faisselle de Fromage Blanc à la Crème épaisse

Le fameux ½ Saint Marcelin affiné par la Mère Richard

Le fromage du moment

Pour les Gourmands...

A la carte 9 €

Le Nougat Glacé Maison

Fruits confits et Spéculos, Coulis de fruits rouges

Les Fraises et fruits rouges à la cardinale

Glace vanille et coulis

La Tartelette au Chocolat Noir Weiss

Sorbet du moment

La Madeleine pochée comme un Baba

Chantilly maison

La gourmandise du Jour

(Quantité limitée)

Par souci de qualité et de fraîcheur certains produits peuvent manquer momentanément à la carte

Tarifs net service compris

La Carte du Moment

Les Entrées

Le croustillant de chèvre frais, Magret de canard fumé maison et mesclun	12,50€
Le caviar d'aubergine fumé par nos soins, Tartare de tomates d'antan au pistou	12,50€
La Burratina crémeuse, tomates d'antan et basilic	15.50€
L'entrée du Chef selon son marché	-- €
Le Saumon légèrement fumé par nos soins, Vinaigrette Wasabi	16€

Les Plats

Le Suprême de volaille aux citrons confits, Quinoa gourmands	16€
Le Filet d'Eglefin, courgettes rôties au four et coulis de tomates	16€
La Pièce du boucher du Jour, grenailles rôties	22€
La Suggestion du moment	-- €
Les Gambas rôties, Barigoule de légumes au pistou	22 €