

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

Les entrées

Cassolette d'escargots de Bourgogne sautés au Petit Chablis et aux morilles • 9€

🌿 Velouté de laitue, quenelle au chèvre frais • 8€

Foie gras maison, chutney d'oignons au paprika • 14€

Duo de saumon gravlax et haddock fumé • 12€

Les plats

Poke bowl XXL, saumon mariné au soja • 16€

Filet de bœuf au poivre noir, gratin dauphinois, sauce bordelaise • 24€

Pavé de cabillaud rôti, légumes racines confits, compotée de tomate • 22€

Poulet tikka massala, riz basmati • 17€

3 Œufs en omelette, frites fraîches maison, salade • 15€

🐷 Penne rigate au pesto maison, effiloché de jambon cru • 16€

🌿 Burger veggie, frites de polenta et salade • 18€

Les desserts

Crème brûlée à la framboise • 7€

Cœur coulant au chocolat, chantilly au sirop d'érable • 7€

Assiette de fromage AOP • 7€

Tatin aux pommes servie tiède, crumble de Spéculoos • 7€

