



---

## MENU GROUPE A

---

ENTRÉE + PLAT  
+ FROMAGE OU DESSERT

**30€ hors boisson**

(+7€ si fromage ET dessert)

ENTRÉE + PLAT  
+ FROMAGE OU DESSERT

**50€ boissons incluses**

Apéritif ou cocktail maison / eau minérale 1 pour  
4 pers. / vin 1 bouteille pour 4 / café, thé, tisane  
(+7€ si fromage ET dessert)

Mise en bouche

---

Marbré de canard confit aux abricots et foie gras, bruschetta de pain d'épice

ou

Quenelle de sandre sauce nantua et queues d'écrevisses

---

Suprême de poulet fermier au four, spätzle au persil plat, jus de poulet au citron confit

ou

Noix de veau aux champignons des bois, purée de légumes racines oubliés

---

Assiette de fromages affinés

ou

Marquise au chocolat noir, griotte chocolatée et coulis de fruits exotiques

ou

Crème brûlée aux fruits de la passion, madeleines tièdes

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou informations complémentaires.

Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.

Confirmation de la réservation ainsi que le choix des plats au plus tard 10 jours avant la date souhaitée.

Fermeture hebdomadaire le lundi midi, samedi midi et le dimanche.



Nos plats sont cuisinés maison, de l'entrée au dessert,  
avec des produits frais et beaucoup d'amour !



---

## MENU GROUPE B

---

ENTRÉE + PLAT  
+ FROMAGE OU DESSERT

**40€ hors boisson**

(+7€ si fromage ET dessert)

ENTRÉE + PLAT  
+ FROMAGE OU DESSERT

**60€ boissons incluses**

Apéritif ou cocktail maison / eau minérale 1 pour  
4 pers. / vin 1 bouteille pour 4 / café, thé, tisane  
(+7€ si fromage ET dessert)

Mise en bouche

---

Compression de foie gras au coing confit, brioches à la betterave  
et foie gras de canard poêlé

ou

Autour de la Saint-Jacques : tartare de Saint-Jacques et granny smith,  
Saint-Jacques juste snackée, sponscake à l'encre de seiche

---

Tournedos de bœuf charolais, purée de légumes racines sauce albufera (à la truffe)

ou

Poisson du moment, sauce homardine, spätzle au persil plat et petits légumes

---

Assiette de fromages affinés

ou

Histoire autour du chocolat, coque et ganache au chocolat noir,  
crémeux chocolat au lait, sablé au grué de cacao et opaline

ou

« Pinacolada »

Compotée d'ananas à la gousse de vanille de Tahiti, glace coco,  
coulis de mangue et nuage chocolat blanc, lait de coco

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou informations complémentaires.

Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.

Confirmation de la réservation ainsi que le choix des plats au plus tard 10 jours avant la date souhaitée.

Fermeture hebdomadaire le lundi midi, samedi midi et le dimanche.



Nos plats sont cuisinés maison, de l'entrée au dessert,  
avec des produits frais et beaucoup d'amour !