

Carte du soir et samedi midi

À déguster seul... ou à partager

Les Ravioles : ravioles à la ricotta et champignons, baignées dans un bouillon infusé - 14,50 € 

Les Endives au Roquefort : salade d'endives croquantes, noix torréfiées et crème de roquefort - 14 € 

Le Velouté de Potimarron : velouté de potimarron et châtaignes, chiffonnade de jambon de Savoie - 14 €

La Betterave & Truite Gravlox : truite préparée en gravlox et déclinaison de betteraves - 15 €

Les Escargots de Bourgogne : gratinés au beurre d'ail et persil frais :

Par 6 - 10 €

Par 12 - 18 €

La Terrine de Cochon : terrine artisanale servie avec sa petite salade assaisonnée - 14 €

Le Chèvre Chaud au Miel : fromage de chèvre fondu et bien doré au miel, oignons crispy - 14 € 

Le Foie Gras de Canard Maison : foie gras de canard et son pain grillé - 26 €

Les plats

Les Crozets Façon Risotto : crozets crémeux à la carotte et beaufort - 22 € 

Le Merlu au Beurre Blanc : merlu, potimarron rôti et en purée, beurre blanc nantais - 27 €

L'Ombre Chevalier : ombre chevalier poêlé, sauce grenobloise, purée et sommités de chou-fleur - 28 €

Le Suprême de Volaille : suprême doré et sa sauce forestière aux champignons - 26 €

Le Cochon Rôti : pièce de cochon rôtie au four et son jus court à la moutarde - 27 €

Le Magret de Canard : magret rôti et sa sauce aux poivres - 27 €

La Pièce de Bœuf : pièce de bœuf poêlée, au choix, sauce aux poivres, forestière ou à la moutarde - 30 €

Les Ris de Veau (sur commande uniquement) : ris de veau poêlés et leur jus court parfumé - 35 €

Toutes nos viandes s'accompagnent de légumes de saison et de pommes de terre, préparées selon l'inspiration de la cheffe.

Les fromages et desserts

La Sélection de Fromages Affinés : assortiment de fromages de nos régions - 10 €

La Mousse au Chocolat Signature : recette incontournable de la Cheffe, servie à même le saladier - 9,50 €

Suggestion du Jour : la douceur selon l'inspiration de la Cheffe - 9 €

Création Fruitée : autour des fruits de saison et de la fraîcheur - 10,50 €

N'hésitez pas à demander conseil à l'équipe en salle pour découvrir les desserts

Menu enfant

Viande ou poisson préparé selon l'inspiration de la cheffe & une boule de glace ou mousse au chocolat - 16 €



plats adaptés aux végétariens

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.