













Menu à 37€

Les Entrées








- Escargots petits gris en persillade, asperges grillées et espuma au persil  Gluten  Lait
- Daurade royale en gravlax, croustillant de riz, crème d'avocat  Poisson

Les Plats

- Fondant de bœuf, crémeux d'oignons doux, pomme Darphin et légumes de saison  Œufs  Lait
- Burger charolais sauce barbecue, tomme de vache, bacon  Gluten  Lait  Sésame
- Poisson selon arrivage, crémeux de chou-fleur, granola de fruits secs et condiment pomme verte  Lait  Poisson  Fruits à coque
- Le Végé, « déclinaison de légumes de saison »  Lait

Assiette de fromages fermiers +5€

Les Desserts

- Brioche maison façon pain perdu, ganache caramel, glace vanille  Gluten  Lait  Fruits à coque  Œufs
- Tarte au citron meringuée  Gluten  Lait  Œufs



La Carte

Juste avant :

- Jambon Cébo 100g 🌾 Gluten 16€
- Croquette de pied de cochon, ravigote 🌾 Gluten 🥚 Œufs 🍷 Moutarde 9€

Les Entrées :

- Daurade royale en gravlax, croustillant de riz, crème d'avocat 🐟 Poisson 16€
- Escargots petits gris en persillade, asperges grillées et espuma au persil 🌾 Gluten 🥛 Lait 16€

Les Plats :

- Fondant de bœuf, crémeux d'oignons doux, pomme Darphin et légumes 🥚 Œufs 🥛 Lait 28 €
- Baron d'agneau rôti, jus court au romarin, purée de pomme de terre aux champignons 🥛 Lait 30 €
- Poisson selon arrivage, crémeux de chou-fleur, granola de fruits secs et condiment pomme verte 🥛 Lait 🐟 Poisson 🍷 Fruits à coque 28 €
- Le burger charolais sauce barbecue, tomme de vache, bacon 🌾 Gluten 🥛 Lait 🌾 Sésame 20 €
- Le Végé, « déclinaison de légumes de saison » 🥛 Lait 16 €
- Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1 kg) 30 euros /pers

Les Desserts :

- Brioche maison façon pain perdu, ganache caramel, glace vanille 🌾 Gluten 🥛 Lait 🍷 Fruits à coque 🥚 Œufs 9 €
- Macaron chocolat blanc-framboise au poivre Timut 🌾 Gluten 🥛 Lait 🍷 Fruits à coque 🥚 Œufs 10 €
- Tarte au citron meringuée 🌾 Gluten 🥛 Lait 🥚 Œufs 10 €
- Café gourmand 🌾 Gluten 🥚 Œufs 🥛 Lait 9,50 €
- Assiette de fromages fermiers 🥛 Lait 8 €

Menu Petit loup (jusqu'à 11 ans) 10,90€



haché ou
glacé



rillé acc
se au cho



ate ou de
poisson (s








le terre gre
bolo)







Menu à 45 €

Mise en bouche

Les Entrées









- Raviole croustillante de gambas et volaille, foie gras poêlé, bouillon de volaille  Gluten  Œufs  Crustacés
- Œuf parfait de la ferme Lo Bizot, artichaut crémeux & éclats de jambon Cébo  Œufs  Lait

Les Plats

- Dos de cabillaud nacré, beurre blanc à la graine de vanille et coquillages, purée de panais  Poisson  Lait  Crustacés
- Baron d'agneau rôti, jus court au romarin, purée de pomme de terre aux champignons  Lait

Assiette de fromages fermiers +5€  Lait

Les Desserts

- Entremet façon forêt noire, chocolat noir et amarena  Œufs  Lait  Fruits à coque  Gluten
- Macaron chocolat blanc-framboise au poivre Timut  Œufs  Lait  Fruits à coque  Gluten

