

PLAT UNIQUE

19 €

ENTREE + PLAT OU  
PLAT + DESSERT

28 €

ENTREE PLAT DESSERT

35 €



NOS ENTRÉES

CHARCUTERIE IBERIQUE

12 €

Pour 1 personne

OEUF MEURETTE

14 €

Petits croutons, Lardons & Lard grillé  
Sauce vin rouge

PETITE SALADE

9 €

VELOUTÉ DU MOMENT

12 €

Adressez vous à notre équipe

NOS PLATS

GRAVLAX DE SAUMON

26 €

Mariné à la mûre et combava

POISSON SELON ARRIVAGE

25 €

Coquillages et petits légumes  
Sauce safranée

LINGUINES À LA TRUFFE

25 €

Demi burrata, crème truffée  
Champignons

SECRET DE LA CHEFFE

26 €

Pièce du boucher persillée  
Légumes de saison

VEAU FAÇON BLANQUETTE

22 €

Onglet de veau, riz et légumes de saison  
Jus blanquette

ANDOUILLETTE PANÉE

24 €

100% fraise de veau, 240g  
Cueillette Champêtre, gratin dauphinois  
Jus réduit à la moutarde à l'ancienne

FOIE DE VEAU EN PERSILLADE

26 €

UNIQUEMENT LE JEUDI & VENDREDI  
ARRIVAGE FRAIS

Haricots verts Gourmands et purée maison, Jus brun

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

DEMI SAINT-MARCELIN

7,50 €

de la "Mère Richard"  
Servi avec salade & noix

TRIO DE FROMAGES

15 €

Demi Saint-Marcelin de la Mère Richard,  
Manchego de Brebis Don Ismael Comté affiné 18 mois

GOURMANDISES

PROMENONS-NOUS  
DANS LES BOIS

10 €

Fruits des bois servis sur une panacotta vanille  
Bourbon, sorbet agrumes, gel de framboises

ROCHER CHOCOLAT NOIR

12 €

Accompagné du cookie signature de Justine  
Terre choc' & sorbet kumquat