

Nos formules

Entrée, plat, dessert, verre de vin, café 26.50€

Entrée, plat, dessert (hors boissons) 22€

Entrée, plat // Plat, dessert (hors boissons) 20€

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Entrées

Velouté du lentilles/noisette/cantal/ crème fouetté

Carpaccio de betteraves/chèvre frais/mesclun

Haddock/crème de brocolis/pecorino/jeunes pousses

Noix de St Jacques/crème laurier-citron/poudre de noix/pancetta ibérique (+6€)

Foie gras de canard/céleri/bouillon shiitaké/tuile pain (+6€)

Plats

Epaule d'agneau confite aux épices

Pêche selon arrivage de la maison Méricq

Pavé de veau poêlé au poivre/échalotes-persil (+6€)

Filet de canette rôtie/jus de canard au Xeres (+6€)

Cassoulet au confit de canard /saucisse/poitrine fraiche (+6€)

Desserts

Poire pochée/sorbet citron/moelleux amande

Crèmeux chocolat/macaron/glace noisette

Brie de Meaux/mascarpone/noix/huile de truffe

Café petit dessert (+3€)