

Les suggestions du Chef

Entrées

Trio de Gravlax (Poivre / Aneth / Classique), crème Aneth citronnée. **14.50€ (3-4-6-7-8-10-14)**

Cassolette de légumes en croûte feuilletée et sa salade frisée. **11€ (1-2-5-7-8)** 

Velouté du moment parfumé aux huiles infusées. **9.5€ (allergènes et détails indiqués à l'entrée)**

Terrine de campagne Pistache, tranche de pain grillé, assortiments de pickles. **12.50€ (1-3-5-7-10-14)**

Supplément frites **3.00€**

Plats

L'inspiration du chef. (Tarification indiquée à l'entrée du restaurant)

Pièce du boucher grillée au four Jospier®, pommes de terre suédoise à l'emmental et ses sommités de légumes de saison, sauce échalotte vin blanc **23.50€ (8-9-14)**


Poisson du marché, poêlée hivernale, sauce safranée **22.50€ (3-6-8)**

Raviole ouverte d'escargots persillée, crème d'ails confits, pleurotes rôtis **16.00€ (1-3-5-8)**

Burger de bœuf effiloché grillé au four Jospier®, fromage Monterey Jack, sauce barbecue fumée **19.90€ (1-3-5-7-8-14)**

Notre T-Bone de veau 350 grammes, Gnocchis rôtis aux herbes, demi-glace de veau au zeste de yuzu **24.00€ (1-3-5-14)**

Notre daurade entière cuite au four Jospier®, riz vénéré, crème de carottes **23.50€ (1-6-8)**

Lasagne végétarienne aux légumes du marché, sauce tomate **16.00€ (1-3-5-8)** 

Desserts

Tartelette Praline, tuile dentelle et sa chantilly à la vanille **7.50€ (1-3-5-8)**

Marbré chocolat glaçage rocher, crème anglaise cardamome **7.50€ (1-3-5-8-10)**

Tartelette citron déstructuré, sorbet citron **7.50€ (1-8)**

La faisselle (avec ou sans coulis) **4.50€ (1-3-8)** Assortiment de fromages affinés **8.00€ (7-8-14)**

Café ou thé gourmand **7.50€ (1-3-5-8)**

Formule du midi (voir plaquette)

Plat	14.00€
Entrée + Plat <u>OU</u> Plat + Dessert	18.50€
Entrée + Plat + Dessert	23.00€

LISTES DES ALLERGÈNES, LIST OF ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SESAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES
GLUTEN	SESAME	NUTS	SHELLFISH	EGGS	FISH	MUSTARD	MILK	CELERIC	PEANUT	SOY	MOLLUSCS	LUPIN	SULFITES