

SUGGESTIONS DU JOUR



ENTRÉES

Oeuf parfait croustillant, panure aux algues , sur un lit de salade avec lardons grillés	12 €
vinaigrette à l'estragon	sans lardons grillés 10 €
Fromage de chèvre enroulé de lard sur fondue de poireaux	11 €
Petits boulettes de Lieu Noir , salade de concombre	12 €

PLATS

Linguini blé dur , sauce tomates, aubergines croute parmigiano reggiano (D.O.P.)	22 €
Osso buco à la milanese de veau , sauce céleri branche, carotte, tomates, gremolata persil, ail, zeste de citron, purée pommes de terre	27 €
Filets de poisson noble du jour , cuits à la poêle à l'huile d'olive et beurre salé, pommes de terre risolées, légumes de saison, beurre aux algues	29 €
Coquilles St.-Jacques snackées au beurre salé, risotto riz arborio au citron et parmesan	32 €
Salade mixte (uniquement en accompagnement des plats)	6 €

DESSERTS

Assiette de fromages (A.O.P.) affinés, artisanales lait cru St.-Maure de Touraine, Morbier, Pont-l'Évêque, Comté	14 €
Coupe Colonel , boule glace Citron de Sicile (AB) et vodka polonaise	10 €
Confit de melon charentais , crème de yaourt, melon frais, graines caramélisées	10 €
Glaces & sorbets AB (Eric Elie) , la boule Vanille, Caramel beurre salé, Kouign Amann, Café Espresso, Citron de Sicile, Cassis, Mangue	3 €



Tous nos repas sont faits maison et préparés à la minute par la cheffe, la plupart selon arrivage à partir de produits frais, locaux et en AB/bio. Prenez le temps de savourer. Les plats sont disponibles en portion enfant/senior -5 €.

