



La carte de printemps de notre chef Jérémy !

Le chef Jérémy et son équipe vous préparent une cuisine maison avec des produits frais et de saisons

L'ensemble des plats comportant "□" ne contiennent ni viande ni poisson. Ils peuvent contenir des produits issus d'animaux (lait, œufs, ...)

Soirée étape : les propositions du chef avec un astérisque sont comprises dans le forfait, pour le reste, des suppléments seront ajoutés

Entrées

Véritables Oeufs Mayonnaise*	9,00 €
<i>Fait Maison</i>	
Arrancini Jambon Mozzarella*	9,00 €
<i>Crème Acidulée</i>	
Tataki de Saumon Thaï	10,00 €
<i>Crèmeux de Patate Douce au Citron Vert</i>	
Salade de Quinoa □*	9,00 €
<i>Pois Chiche, Maïs, Poivron, Féta et Olives Kalamata</i>	
Rillettes de Cochon Maison	9,00 €
<i>Toasts, Cornichons</i>	

Plats

Le plat du jour, à découvrir sur l'ardoise *	16,00 €
Omelette aux oeufs Bio*	14,00 €
<i>Jambon, Gruyère, Champignon, Salade et Piperade</i>	
Pièce du Boucher Grillée	22,00 €
<i>Servie avec Frites, Salade, Sauce Chimichurri</i>	
Burger Cheddar et Bacon*	16,00 €
<i>Pain Brioché, Salade, Oignons, Confits, Cornichons</i>	
Tagliatelles 3 Fromages □*	16,00 €
<i>Champignons, Courgettes Carottes, Epinards Frais et Parmesan</i>	
Ballotine de Volaille farcie	17,00 €
<i>Champignons, Ecrasé de Pomme de Terre, Crème d'ail</i>	
Filet de Saumon Grillé	17,00 €
<i>Riz Pilaf Safrané, Sauce Teriyaki</i>	

Desserts

Brioche Perdue ☐*	9,00 €
<i>Caramel Beurre Salé et Eclats de Noix de Pécan</i>	
Panna Cotta Vanille ☐ *	9,00 €
<i>Coulis de Fruits Rouge</i>	
Gaufre Gourmande aux Fruits ☐ *	9,00 €
<i>Coulis de Chocolat et Chantilly</i>	
Cheese Cake Speculoos ☐*	9,00 €
<i>Mousse Citron Vert</i>	
Crème Brulée ☐*	9,00 €
<i>A la Vanille Fraîche</i>	
Les fromages : Assortiment de fromages frais et affinés, salade ☐*	9,00 €