



# La carte d'hiver par Jérémy, notre chef !

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

## Nos formules

Menu 2 plats : Entrée / Plat ou Plat / Dessert	21,00 €
Menu 3 plats : Entrée / Plat / Dessert	26,00 €
Supplément de 4€ sur la pièce du boucher sur le menu et soirée étape	4,00 €

## Entrées

Focaccia maison <i>Aux champignons et butternut</i>	9,00 €
Oeuf mollet frit <i>Salade et siphon au lard</i>	9,00 €
Ravioles de poissons <i>Accompagné de son bouillon thaï</i>	9,00 €
L'entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise	9,00 €

## Plats

Poisson du marché <i>Crèmeux de panais, sauce hollandaise, condiment citron confit</i>	15,00 €
Pièce du boucher <i>Frites fraîches, sauce échalotes et coleslaw</i>	19,00 €
Linguines au potimarron <i>Pickels de chou romanesco et tuile au parmesan</i>	15,00 €
Tajine de poulet <i>Aux fruits secs et semoule</i>	15,00 €
Le plat du jour, à découvrir sur l'ardoise	15,00 €

## Desserts

Les fromages : Assortiment de fromages frais et affinés, salade	8,00 €
Mi cuit chocolat <i>Chantilly et tuile au chocolat</i>	8,00 €
Tartelette à l'orange <i>Crèmeux orange et orangette</i>	8,00 €
Banofee <i>Banane et caramel</i>	8,00 €
Café ou thé gourmand : Déclinaison de nos desserts et parfois, d'autres...	8,00 €
Le dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise	8,00 €