

Menu

34€ Entrée, Plat, Dessert

Tous nos plats, ainsi que notre pain, sont faits maison

Entrées (12,00€ à la carte)

- Oeuf soufflé, crème de topinambour
- Rémoulade d'encornet, mangue passion et trévise précosse
- Picanah de veau aux caprons, parmesan, basilic et fromage frais

Plats (18,00€ à la carte)

- Onglet de boeuf, basse température (saignant), confit d'échalotes et pomme de terre au four
- Poisson du moment, aux blettes et salsifis à l'orange
- Paleron de cochon rôti, poire, fenouil et olives noires

Fromages (9,00€ à la carte ou supp 5€ dans le menu)

- Assiette de nos régions
- Fromage blanc, sucre ou fines herbes

Desserts (9,50€ à la carte)

- Biscuit au chocolat et noisette, crème praliné, mousse au panais
- Sablé breton, compotée de pomme à l'estragon, mousse pomme granny smith

Dessert Crédation

Le Met Diéval (10,50€ à la carte ou supp 1,50€ dans le menu)

Découvrez notre dessert création aux saveurs de Bourgogne
Cassis, crémant et pain d'épices

Le pari des Gourmets

Vous avez une allergie, merci de nous en informer à la prise de commande!!

Une assiette végétarienne est disponible à la demande

Pour le respect de son équipe, et l'organisation de l'établissement, le chef vous demande de bien vouloir libérer votre table au plus tard,
à 15h30 pour le service du midi et
à 23h30 pour le service du soir

Il vous remercie de votre compréhension

Menu Enfant

14 € (jusqu'à 10 ans)

1 sirop au choix
Blanc de volaille, pomme de terre au four
Cookie aux pépites de chocolat



Pour toute place réservée mais non honorée par une commande (hors boisson),
un droit de couverts de 5€ vous sera facturé