



# Carte

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

## Entrées 12,00€

- Oeuf soufflé, velouté glacé de granny smith, celeri branche et gingembre
- Duo d'asperges verte et blanche, douceur de rhubarbe et éclats de noisette 
- Burrata crémeuse en nage de fraise et tomate, basilic, olives noires

## Plats 18,00€

- Onglet de boeuf, basse température (servi saignant), confit d'échalotes et pomme de terre au four
- Poisson du moment, chou pak choi en marinade d'ail, poireaux, gingembre et huile de sésame
- Petit épautre façon risotto, asperge verte, petit pois, pleurotte (plat Végé) 

## Fromages 9,00€

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

## Desserts 9,50€

- Dôme chocolat blanc, en nage de petits pois et menthe
- Meringue citron vert, crémeux citron vert et suprêmes de pamplemousse (sans gluten)

## Dessert-Création

*Le Met Diéval* 10,50€

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!!

---

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

---