



Fermé Lundi & Mardi
Closed on Mondays and Tuesdays

LA CARTE

Entrées / Starters :

Tarte sablée au Camembert, truffe d'été <i>Shortbread tart with Camembert, summer truffle</i>	28€
Tranche de foie gras de canard, compote de fruits <i>Slice of duck foie gras, fruit compote</i>	28€

Les Plats / Main course :

Ris de veau braisés, poêlée de girolles <i>Braised sweetbread, pan-fried chanterelles</i>	32€
Lieu jaune de ligne, déclinaison de tomates, basilic <i>Line Pollack, variation of tomatoes, basil</i>	29€
Assiette de frites maison <i>Plate of French fries</i>	7€

*Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : U.E*

Le Fromage et Les Desserts / Cheese and Desserts :

Fromages, mesclun de salade <i>Cheese plate, salad mix</i>	11€
Soupe de fraises, balsamique, estragon <i>Strawberry soup, balsamic, tarragon</i>	15€
Assiette de glaces et sorbets <i>Plate of ice creams and sorbets</i>	15€

MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon
Warm dish- Gourmet dessert around candy

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabolo ou jus de fruits au choix)
Drink (flavored water or sparkling water, lemon soda, or juice)

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

Discovering our rural gems...

*** Galantine de porc du bistrot

Bistro pork galantine

*

*** Saumon fumé par nos soins, crème échalote, ciboulette

Salmon smoke by us, shallot and chive cream

*

*** Chausson de confit de canard

Duck confit turnover

*** Tranche de cabillaud saisi, safran

Seared cod slice, saffron

*

*** Volaille de Laure et Paul, jus moutardé

Poultry from Laure and Paul, mustard jus

*

*** Bavette d'ailou, sauce au poivre vert

Sirloin steak, green pepper sauce

Nos garnitures/Our garnishes: légumes de saison/seasonal vegetables

*** Fraisier au coulis de fruits

Strawberry with fruit coulis

*

*** Mousse au chocolat blanc, citron vert

White chocolate mousse, lime

*

*** Tarte fine feuilletée aux abricots, sauce pistache

Thin flaky apricot tart, pistachio sauce

2 Plats par convive / 2 choices 39.00€

3 Plats par convive / 3 choices 45.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E
All our meats come from : E.U

Possibilités de modifications de carte en fonction de nos arrivages

A vous, nos Hôtes :

On épluche

On émince

On émulsionne

On fait nos jus

On taille nos légumes

On déglace

On poêle

On saisit

On mijote

On vide nos poissons

On dresse

Telle est l'histoire que nous souhaitons vous narrer dans notre cuisine,

Celle du goût et de la fraîcheur,

Celle de la passion,

Qu'avec vous, nous souhaitons partager

Dans l'humilité qu'impose la rigueur de l'exercice.

