

Les entrées

Entrée du jour (servis au déjeuner, hors week-end et jours fériés)	8€
Le velouté chaud de saison à découvrir...	11€
L'oeuf bio fermier dans sa version crousti-coulant, jus corsé et jeunes pousses	12€
Foie gras de canard mi-cuit maison, châtaigne et pickles de mûres, pain toasté	14€

Nous tenons à votre disposition les informations concernant les allergènes contenus dans nos plats.

Prix nets, service compris

Les plats

Plat du jour (servis au déjeuner, hors week-end et jours fériés)	14€
Filet d'omble chevalier et mousseline de topinambour, jus réduit d'un diot fumé	22€
Filet de canette, panais en deux façons et jus aux baies rouges	20€
Ris de veau rôti, sauce aux morilles, pressé de pomme de terre au lard fumé	25€

Nous tenons à votre disposition les informations concernant les allergènes contenus dans nos plats.

Prix nets, service compris

Les desserts

Parce qu'il y a toujours de la place pour un dessert, merci de le choisir en début de repas !

Assortiment de fromages affinés de la région 6€

Dessert du jour. (servis au déjeuner, hors week-end et jours fériés) 5€

L'entremet à la poire de Savoie et caramel Tonka 8€

Le chocolat 64% et praliné maison à la noisette 8€

Le dôme figue de Solliès et framboise, glace amande 8€



Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués maison

Nous tenons à votre disposition les informations concernant les allergènes contenus dans nos plats

Prix nets, service compris