



POUR COMMENCER

- Gourmandise chair de crabe aux herbes, mimosa d'œufs Bio à la Tartufata et guacamole frais 20 €
- Salade printanière aux céréales gourmandes, crème burrata au pistou et asperges vertes pays 19 €
- Tatin d'échalotes confites, lames de jambon ibérique et vinaigrette à la tomme de brebis 18 €
- Carpaccio de noix de St Jacques et foie gras de canard (FR), vinaigrette à la pistache torréfiée 21 €



PLATS

- Côtelettes d'agneau (FR) grillées en croûte d'ail des ours, confit d'épeautre du Mont-Ventoux au jus 28 €
- Bavette de bœuf Angus (IRL/UK) rôtie, frites maison, salade, sauce vigneronne 29 €
- Poulpe et blancs de seiche grillés en persillade, pommes de terre safranées et pointes de rouille Sétoise 32 €
- Médaillon de lotte rôtie au beurre de romarin, risotto printanier et suace vierge 28 €
- Poke bowl végétarien ou au tataki de thon mariné, ananas, avocat, fèves de soja, mélange de céréales, salade croquante, œuf Bio mollet au soja 19/21 €
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 7 €



DESSERTS

- Trio de fromages affinés 12 €
- Gourmandise au chocolat noir intense, biscuit Oréo, coulis passion 12 €
- Millefeuille croustillant, crème intense à la graine de vanille et glace caramel 12 €
- Tiramisu minute aux fraise Cléry de pays, biscuits roses de Reims 12 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile, fraises de pays 12 €
- Café ou thé très gourmand 14 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet (FR) ou poisson, légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 14.90 €

A L'ARDOISE, LE MENU DU JOUR *

- Plat du jour : 19,50 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 26,90 €
- Entrée, plat, dessert : 32,90 €

***formule valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés**

Nous avons sélectionné l'eau Brita pour son procédé de filtration naturelle, sa pureté gustative et sa démarche écologique. Elle vous sera servie plate ou gazeuse tout au long du repas pour un forfait de 1.50 € par personne.

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, tickets restaurant

Ici nous trions nos bio déchets pour nourrir nos sols

Selon arrivage, les légumes proviennent de la production de notre maraîchage Bio
Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande