



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 36€ / PLAT + DESSERT - 33€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO / 14,5€

Œuf mollet frit façon meurette, champignons boutons

LE SAUMON / 16€

Gravlax de saumon aux agrumes et aneth, crème fouettée
à l'aneth, gel pamplemousse

LE TOPINAMBOUR / 14€

Velouté de topinambour, crème d'ail et herbes
fraîches, noisettes torréfiées

PLATS

LES GAMBAS / 23€

Gambas rôties, risotto parfumé à la truffe,
espuma de champignons

LE TARTARE / 22€

Tartare de bœuf à l'italienne - coupé au couteau: tomates
confites, basilic, parmesan et pignons de pin

LE BAVETTE ANGUS / 23€

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise,
frites belges et salade

LE PLAT VÉGÉTARIEN / 22€

Selon l'inspiration du chef

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE / 12€

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

LES CITRONS / 12€

Citron jaune, citron vert et citron caviar
en tartelette meringuée à notre façon

LE RIZ AU LAIT / 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel
et fruits secs caramélisés

LA DÉCLINAISON / 11€

Déclinaison de mini desserts du moment