

## AU RETOUR DU MARCHÉ

Le menu est proposé uniquement pour le service du midi  
du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

### Inspiration du chef à retrouver sur l'ardoise

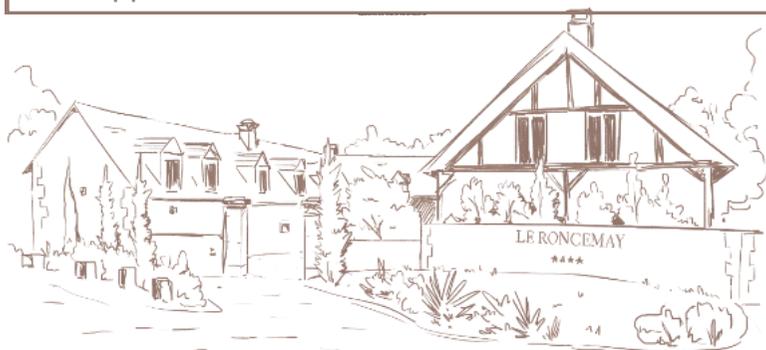
Entrée, plat Ou plat, dessert **32€**

Entrée, plat, dessert **38€**

Entrée, plat, fromages, dessert **45€**

**Dessert au choix à la carte**

Supplément à la carte : Entrée +3€ | Plat +4€



Nos produits sont frais et de saison

Ils peuvent être amenés à changer à tout moment.

Toutes nos prestations sont prix nets en euros TTC,  
service compris

Nos tarifs sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année

Viandes d'origine France. Pêche française

## A LA CARTE

Carpaccio de champignons de couche et sa panna cotta 16€

Pâté en croûte (canard, foies, porc, pintade, pistaches,  
noisettes) et son bouquet de salade 16€

Duo d'oeufs meurette à 63°, pinot noir et crémant, garniture  
bourguignonne 16€

\*\*\*

*Onglet de veau, échalotes confites, gratin de chou-fleur,  
fève de tonka* 22€

*Filet de truite de Prégilbert, légumes de printemps* 24€

*Andouillette 5A et son croustillant sauce Chablis, gâteau  
de pommes de terre au lard* 26€

\*\*\*

Assiette de fromages 10€

\*\*\*

île flottante, crème anglaise vanille et sauce caramel 10€

La profiterole au gianduja , crème glacée, craquelin  
cacao et sauce gianduja avec quelques noisettes  
torréfiées 12€

Le baba aux fraises, rhum ou jus de fraise (au choix) 12€