

Menu à 38 euros

(Entrée – Plat – Dessert)

(Le midi en Semaine : Entrée- plat ou Plat -dessert : 28euros)

Entrées 12 euros

Croustillant de boudin noir maison, vinaigrette de mâche

Rouleau de printemps d'agneau, coriandre fraîche et sauce « chimichurri »

Fricassée d'asperges, beurre d'orange et œuf poché

Poireaux « mimosa », pesto ail des ours

Tagliatelles de seiche en persillade

Plats 24 euros

Echine caramélisée au miel, panais gratinés au parmesan

Dernières St Jacques, riz au four à la menthe

Noix de veau, jus court, pois gourmands et carottes confites

Epaule d'agneau confite, polenta crémeuse

Faux Filet de bœuf, gratin Comté et betteraves rouges

Desserts 10 euros

Comté 20 mois, salade d'endives aux noix

Riz au lait grand-mère, confiture de lait

Fondant au chocolat, glace pistache

Rhubarbe confite, glace fromage blanc

Brioche perdue, glace vanille

Table & Maison de campagne