Dans notre restaurant, nous n'avons d'autres ambitions que de proposer une cuisine authentique, ancrée dans les saisons et généreuse.
C'est dans ce décor à la fois détendu et élégant que vous est proposée une parenthèse gourmande et conviviale.

Inour restaurant,we have no otherambition than to offer authentic cuisine,rooted inthe seasons and generous. It is in this relaxed yet elegant setting that you are invited to enjoy a gourmet and convivial interlude.

Toute l'équipe est heureuse de vous recevoir.

The entire team is delighted to welcome you

NOTRE CARTE

Our menu

Pour midi et soir:
for lunch and dinner:
La carte vous permettra de composer vous même votre repas
selon vos envies
The menu allows you to compose your own meal according to your desires.

.

Menu enfants 20€ *Kids menu*
Sur demande

POUR COMMENCER

Velouté de butternut, oeuf parfait et graines de courges torrefiées 19€
Butternut squash velouté, perfectly cooked egg and toasted pumpkin seeds

Gravelax de saumon à l'aneth, avocat flambé et crème citronnée 21€
Dill-cured salmon gravlax, flamed avocado and lemon cream

POUR SUIVRE

Poisson du jour snacké, risotto crémeux au safran, 29€
petits pois glacés et sauce blanche
Pan-seared fish of the day, creamy saffron risotto,
glazed green peas and white butter sauce

Tournedos d'agneau confit, purée de céleri rave, 37€
champignons de Paris sautés et jus réduit
Slow-cooked lamb tournedos, celeriac purée, sautéed button mushrooms and rich reduced jus

Tagliatelles fraiches à l'ail confit, muscade et copeaux de parmesan 22€
Fresh tagliatelle with confit garlic, nutmeg and parmesan shavings

Assiette de fromages affinés 15€
Plate of Cheeses.

LES DOUCEURS

Moelleux au chocolat et crème anglaise 12€
Molten chocolate cake and custard sauce

Crème brûlée vanille 12€
Vanilla crème brûlée

Tarte tatin glace caramel 12€
Tarte tatin with caramel ice cream

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande. *Prix nets TTC*