



# Menu

## LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	11€
Foie gras de canard maison, condiment poire au vin, toasts	15€
Ravioles de Royans à la crème de cèpes <i>veggie</i>	10€
Les 6 escargots de Bourgogne	9€
Burratina crémeuse, tomates anciennes, pesto <i>veggie</i>	15€
Filets de sardines marinés à l'huile d'olive & citron, artichauts poivrade	11€
Avocat comme un guacamole, tortillas maison, tomates confites maison <i>veggie</i>	11€
Croustillants de feta, tzatziki maison, mesclun	11€
Entrée du jour	10€





# Menu

## LES PLATS

Agneau de 7 heures, purée de pomme de terre maison, échalote confite	16€
Risotto de Fregola Sarda, légumes de saison, coulis de tétragone à l'estragon <i>veggie</i>	15€
Notre burger au cheddar, mayonnaise maison fumée, frites maison	14€
Magret de canard rôti à la sauge, grenailles ail & persil, jus d'échalotes & thym	16€
Pavé de saumon mi-cuit, mini ratatouille & jeunes pousse d'épinards, beurre blanc à la betterave	16€
Notre version du bœuf bourguignon, purée pommes de terre	16€
Suprême de volaille cuisson basse température, mousseline de patate douce	15€
Tartare de bœuf au couteau, frites maison	15€
Plat du jour	14€





# Menu

## LES DESSERTS

Crumble pommes, cannelle, beurre salé	8€
Crumble poires & chocolat	8€
Crumble aux fruits rouges	8€
Tarte au citron meringuée	8€
Tarte Tatin	8€
Cheesecake au coulis de framboises	8€
Fondant au chocolat & glace vanille	8€
Clafoutis selon mes envies	7€
Mousse de yaourt grec, banane rôtie à la badiane, muesli maison	8€
Riz au lait de ma mamie	8€
Crème brûlée	7€
Baba au rhum	8€
Dessert du jour	8€

