

Les Planches Apéritives :

Les Tartinables, 3 tapenades selon marché : Olive verte, olive kalamata, caviar d'Aubergines, confit de Tomates séchées, crème de Poivrons, Houmous 9€

La Fromagère, 3 variétés : Époisses Berthaut, Comté affiné 6mois AOC, Saint Marcellin 12€

Les œufs Pochés :

entrée 7,50€ plat 14,50€(avec salade composée et gaufre)

Œuf bio poché mousse de Foie gras, Oignons compotés et croûtons aillés

Œuf bio poché crème à l'Époisses Berthaut et croûtons aillés

Les Viandes :

Filet mignon de Porc en croûte de Pesto au Basilic et Jambon de Parme, petits légumes glacés 18,90€

Cuisse de Volaille Jaune façon Gaston Gérard, mousseline de pommes de terre et croquant au Comté 19,90€

Filet de Bœuf mariné au Persil, piqué à l'Ail violet et sa gaufre AOC au Comté 23,90€

Les Salades :

entrée 8,90€ plat 15,90€ Supplément Oeuf poché 2€

Salade de la mer : Saumon fumé Écossais aux herbes, Œuf bio poché, Avocat, Concombre, Radis et Pomme Granny Smith

Salade sucrée-salée : Oignons confits au Miel, toast au Chèvre St Maure de Touraine, Tomates cerise, Oignons rouge, Concombre et Radis

Salade Campagnarde : Toast de St Marcellin lardé et tartare de Tomates Échalotes, Oignons rouge, Tomates cerises, Concombre et Radis

Les Desserts :

Carpaccio de fruits Nectarines, Ananas et Mangue, jus vanillé au Rhum 9,90€

Dôme aux 3 Chocolats Valrhona 10,90€

Assiette de Fromages AOC : Époisses Berthaut, Comté 6mois AOC, Saint Marcellin 12€

Tartelette revisitée, crème douce au Citron vert et Framboises 11,50€