



# Menu du Moment

Menu 36€= Entrée-Plat-Dessert

Menu 29€= Entrée-Plat OU Plat- Dessert  
Supplément assiette de 4Fromages 10€

## Les Entrées

- Effilé de Canard confit à la sauce Hoisin, crêpe d'épinard, salade de chou rouge cru mariné**  
*(Produits laitiers, Gluten, Oeuf, soja arachide, sésame, coriandre)*
  - Velouté de Topinambour, huile de truffe et scone au fromage**  
*(Produits laitiers, gluten, oeuf)*
  - Ravioles de betterave crue au chèvre frais, pesto aux noix et caviar de carotte**  
*(Produits laitiers, fruits à coque, sésame)*
- 

## Les Plats

- Poisson du jour , sauce hollandaise à l'ail doux, légumes d'hiver rôtis au sirop d'érable et noisettes torréfiées**  
*(Poisson, oeuf, produits laitiers, fruits à coque)*
  - Bourguignon végétal, œuf parfait, polenta crémeuse et chantilly à la moutarde**  
*(Oeuf, produits laitiers, moutarde, sulfites)*
  - Pressé de paleron de veau, sauce blanquette moutarde, gnocchis de pomme de terre**  
*(Oeuf, produits laitiers, moutarde, gluten; céleri)*
- 

## Les Desserts

- Tarte au chocolat noir et gingembre confit, sorbet figue et violette**  
*(Soja, gluten, produits laitiers)*
  - Baba au rhum aux agrumes**  
*(Oeuf, produits laitiers)*
  - Assiette de fromages locaux et fruits secs**  
*(Produits laitiers, fruits à coque, Moutarde)*
- 

Tarifs à la carte: Entrée à la carte : 10€, plat à la carte: 20€, dessert 10€

Menu soirée étape: Entrée+ plat ou plat+ dessert





*Menu Enfant*

**13€**

**-1 boisson au choix**

**-1 plat**

**-1 dessert au choix**

