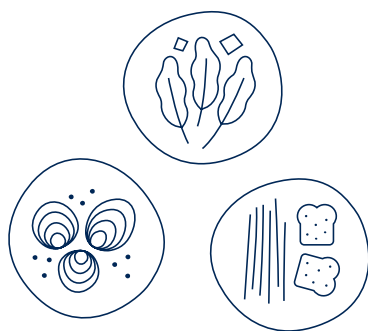




Menus

2 à 5 plats le midi, 3 à 5 plats le soir,
trouveront facilement leur place sur votre table.

*2 to 5 dishes for lunch and 3 to 5 dishes for dinner
will easily find their place on your table.*

2 plats (uniquement le midi en semaine)

2 dishes (only for lunch on weekdays)

• 27 € •

3 plats

3 dishes

• 39 € •

4 plats

4 dishes

• 49 € •

5 plats

5 dishes

• 59 € •

Merci de nous informer de toute allergie alimentaire dès votre arrivée.

Please inform us of any food allergies upon your arrival.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

The net prices are indicated in euros, including taxes and services.

...



Les plats salés chauds & froids

Cold and hot savoury dishes

Velouté de pois cassés, chèvre frais 

Creamy split pea soup with fresh goat cheese

Aile de raie farcie, endive, citron, câpres

Skate wing stuffed with endive, lemon and capers

Crème de châtaigne, haddock fumé

Chestnut velouté, smoked haddock

Sélection de fromages du moment

Cheese selection



Les plats salés & chauds

Hot and savoury dishes

Épeautre, salsifis, jus de légumes 

Spelt, salsify, vegetable jus

Filet de canard, gratin de macaronis, sauce poivre

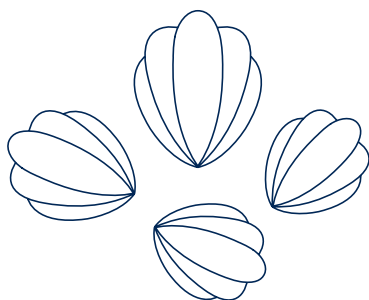
Duck fillet, macaroni gratin, pepper sauce

La criée, rutabaga, beurre blanc

Catch of the day, rutabaga with beurre blanc sauce

Carbonade de bœuf, carottes

Flemish beef stew with carrots



Les plats sucrés

Sweet dishes

Poire pochée, céleri, sarrasin

Poached pear, celery, toasted buckwheat

Baba au rhum, agrumes, crème légère

Rum baba, citrus, light cream

Tarte chocolat intense, glace praliné

Rich chocolate tart with praliné ice cream

Nos partenaires :

Our partners:

Beillevaire / Andignac / Vallée des deux sources / L'épicense / Racé / Emengoa /
Christophe Latour / Maison Constanti / Les terrines de l'atelier / La fromagerie de Pierre

Origines des viandes porc, veau, agneau, volaille, bœuf : France

Origins of pork, veal, lamb, poultry, beef: France