



## Pour Débuter...

**Pastilla de nos Porcs** 12,00€

Pommes et Raisins Secs / Jus de Cochon réduit au Caramel / Mesclun

**Tarte Fine Feuilletée** 11,00€

Compotée de Courge et Oignons du Potager / Crème de Chèvre / Mesclun aux Noisettes

## Pour Suivre...

**Dos de Lieu Noir** 17,50€

Polenta Frite aux Zestes d'Orange / Carottes du Potager / Sauce Epicée au Vin Rouge « Antoine »

**Ballotine de Volaille Française** 16,50€

Farcie aux Epinards et Pignons de Pins / Grenailles Rôties / Cromesquis et Jus de Volaille

**Salade Gourmande** 15,00€

Mesclun / Pommes / Tartine de Camembert Rôti au four au Miel / Noix / Champignons Sautés

**Plat du Jour** 12,00€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix Nets et Service Compris.

## La Pause Fromagère...



**Fromage Basque Ossau-Iraty**  
Mesclun / Confiture Maison

5,00€

## Pour Plaire...

**Instant Gourmand**

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

**Entremet aux Marrons**

8,00€

Biscuit Financier à la Noisette / Mousse de Marrons Parfumée au Whisky

**« Paris-Antilles »**

7,50€

Couronne de Pâte à Choux / Chantilly au Citron Vert /  
Fruits Exotiques du Moment / Caramel au Rhum

**Carré Fondant au Chocolat**

7,00€

Glace Noisette de Mr Casilini

**Dessert du Jour**

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

**Coupe 2 ou 3 Boules au choix**

4,50€ ou 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

## Le Ditchoun...

**Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix**

10,50€



## Menu Gourmand

28€

### **Tarte Fine Feuilletée**

Compotée de Courge et Oignons du Potager / Crème de Chèvre /  
Mesclun aux Noisettes

Ou

### **Pastilla de nos Porcs**

Pommes et Raisins Secs / Jus de Cochon réduit au Caramel / Mesclun

\*\*\*\*\*

### **Dos de Lieu Noir**

Polenta Frite aux Zestes d'Orange / Carottes du Potager /  
Sauce Epicée au Vin Rouge « Antoine »

Ou

### **Ballotine de Volaille Française**

Farcie aux Epinards et Pignons de Pins / Grenailles Rôties /  
Cromesquis et Jus de Volaille

\*\*\*\*\*

### **Entremet aux Marrons**

Biscuit Financier à la Noisette / Mousse de Marrons Parfumée au Whisky

Ou

### **« Paris-Antilles »**

Couronne de Pâte à Choux / Chantilly au Citron Vert / Fruits Exotiques du Moment /  
Caramel au Rhum

A votre demande, un accord mets et vins est disponible sur conseils de nos serveurs.  
Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.  
Prix nets – Service compris