



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€

Velours de Courge du Potager / Gratin de Courge et Riz / Sauce au Parmesan

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