

Alors, qu'est ce qu'on mange ?

Menu du jour


Valable sur les plats inscrits sur l'ardoise


Entrée + plat + dessert - 22,90 €

Entrée + plat OU plat + dessert - 17,90 €

A la carte

Entrées

L'Oeuf cocotte à la truffe - 12 € 
*Mouillettes - crème aromatisée à la Truffe
blanche - oignons confits - herbes fraîches*

Velouté de potimarron - 7,50 € 
Marron grillé - Croûtons - Huile d'herbes

Plats

La pièce du boucher (Aveyron) - 19,90 €
Potatoes - mousseline de carotte - Jus de viande

Le Burger Indien - 16,90 €


*Bun brioché maison aux graines de cumin - Poulet frit (Aveyron) - Sauce curry Mango - Pickels
de carottes - oignons confits - salade - frites*

Salade de la mer 15,90 €

*Hareng fumé (FR) - Pommes de terre vapeur - Carottes & radis de couleurs - Salade - vinaigrette
balsamique - chips de carottes*

Merlu & langoustine - 21 €

Ballotine de Merlu farcie à la langoustine - Polenta frite au thym - Hollandaise au safran de la Source

Une alternative végétarienne vous est proposée pour tous nos plats -
merci de nous le préciser à la commande 

Desserts

Le gourmand - 8,90 €
*Thé ou café et les inspirations
du pâtissier*

L'assiette de fromages - 7,50 €
*3 Fromages du moment et ses
condiments*

Le choco & peanuts - 8,50€
*Mousse chocolat noir - coeur
caramel cacahuète - biscuit cacao*

Notre pain est fait maison en fonction des inspirations de notre boulanger-pâtissier - Notre farine est issue de l'exploitation Les moulins de Perrine (31)
Notre cuisine est confectionnée à base de produits frais issus d'un approvisionnement raisonné - si certains produits de la carte sont amenés à
manquer, veuillez nous en excuser.

Prix TTC service compris