

## *Les Entrées*

*Velours de potimarron, œuf poché et espuma au parmesan, 12,50€*

*Filet de maigre mariné aux herbes et citron vert, crémeux de chou fleur,  
12,50€*

*Foie gras mi-cuit au porto, condiment de poire, 16,50€ (supplément de  
5€ dans la formule)*

## *Les plats*

*Suprême de pintade, crème de cèpes, pommes délicatesse et légumes, 20€*

*Filet de truite poché dans un bouillon végétal, risotto crémeux et sauce  
safranée, 20,50€*

*Filet mignon de Veau et son jus au romarin, purée de pois chiche et  
légumes, 26,50€  
(Supplément de 5€ dans la formule)*

## *Les fromages*

*Assiette de fromages affinés 7€*

*Faisselle et son accompagnement, 5€*

## *Les Desserts 7,50€*

*Entremet chocolat et framboise*

*Crumble aux pommes revisités*

*L'inspiration du moment,*

## ***Nos formules***

*En 3 plats (entrée, plat, dessert) 33 €*

*En 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert) 38 €*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, veuillez nous faire part de vos intolérances dès le début du repas afin de respecter au mieux vos attentes.*

*Nos produits sont issus de producteurs locaux pour la plus grande partie des plats proposés.*

*Il peut arriver que certains produits viennent à manquer en fonction des arrivages.*

### *Liste des allergènes :*

1. Céréales contenant du gluten.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
9. Céleri et produit à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.