



LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI (hors jours fériés)

6 ou 12 huîtres	10,00€/20,00€
PLAT DU JOUR	13,90€
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	16,90€
ENTREE + PLAT + DESSERT	19,90€
Assiette de fromages (4 morceaux)	10,00€
(supplément 2,00€ par morceau)	

Choix des formules:

**Consultez l'ardoise en salle ainsi que
le tableau extérieur**

Moyens de paiement acceptés :

CB visa-mastercard, American Express, espèces
Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table, chèque
restaurant et Chèque vacances, selon la législation en
vigueur : uniquement le midi en semaine hors jour férié et
deux titres par repas.
Nous n'acceptons plus les chèques.



LE SOIR et SAMEDI MIDI

A LA CARTE

(carte donnée à titre indicatif)

Entrées

6 Huîtres	10€
Poivre pané, houmous, pesto sauge	9€
Burrata, poutargue, cresson	10€
Foie-gras, pomme, citron, fruits secs	12€
Ceviche, maigre/dorade, émulsion agrume	10€

Plats

Selle d'agneau, fèves, oignon confit, émulsion lait/ail	24€
Julienne, choux fleur/céleri, émulsion orange	18€
Risotto Petit épeautre, olive noire, parmesan	18€
Poitrine de cochon, jarret pané, lentilles/vitelotte	22€

Desserts

Mi-cuit chocolat sans gluten, sorbet du moment, ganache, tuile	9€
Vacherin du moment	8€
Mini tarte au citron, citron confit, meringue	9€
plateau de fromages(4 morceaux)	10€
+ 2€ par fromage supplémentaire	

MENU A 34€

Entrée + plat + dessert au choix dans la carte

MENU A 49€

Entrée + poisson + viande + dessert au choix dans la carte

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la réservation.

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, mollusque, arachides, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin et anhydride sulfureux.

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains de ces produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Les prix sont nets et service compris.