



Menu

Fait maison

Mars 2026

ENTRÉE

Oeuf parfait, hummus de basilic et crème de chorizo 14€

Gravlax de saumon et coulis de betterave 12€

Velouté de champignons 11€

Foie gras de canard maison 17€

Tartare de boeuf au couteau 13€

.....

PLAT PRINCIPAL

Daurade, sauce homardine, panais, salsifis et brocolis 24€

Filet mignon de porc, sauce moutarde et gratin Dauphinois 21€

Gratin de pâtes crozets, reblochon et poireaux fondants 17€

Magret de canard et purée de patate douce maison 24€

Joue de boeuf fondant et purée de pommes de terre maison 21€

.....

DESSERT

Biscuit aux agrumes 9€

Crème brûlée à la pistache 9€

Fondant au chocolat et crème anglaise à la fleur d'oranger 11€



**la plupart des plats
contiennent du lactose.*



Menu

Homemade dishes

March 2026

STARTERS

Perfect egg, basil hummus, and chorizo cream 14€

Salmon gravlax and beetroots coulis 12€

Mushroom velouté soup 11€

Homemade duck foie gras and apple chutney 17€

Hand-cut beef tartare 13€

.....

MAIN COURSES

Pan-seared sea bream, lobster sauce with parsnips, salsify, and broccoli 24€

Pork filet mignon, mustard sauce and dauphinois potato gratin 21€

Vegetarian crozet pasta gratin with Reblochon cheese and leeks 17€

Duck Magret, orange sauce and mashed sweet potatoes 24€

Slow-cooked beef cheek topped with mashed potatoes 21€

.....

DESSERTS

Citrus and orange biscuit 9€

Pistachio crème brûlée 9€

Chocolate fondant cake and orange custard 11€



*most dishes contains milk.
Don't hesitate to ask for special
requests if you are intolerant

Formule du midi

Entrée + Plat 21€

Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 26€

(De 12h à 15h Du lundi au vendredi)

ENTRÉE (STARTERS)

Oeufs mayonnaise à la truffe

(Deviled eggs with truffle mayonnaise)

ou / or

Velouté de champignons

(Creamy mushrooms soup)

.....

PLAT PRINCIPAL (MAIN COURSES)

Gratin de pâtes crozets, reblochon et poireaux fondants

(Vegetarian crozet pasta gratin with Reblochon cheese and leeks)

ou/or

Parmentier de joue de boeuf

(Slow-cooked beef cheek topped with mashed potatoes)

DESSERT

Biscuit aux agrumes

(Citrus and orange biscuit)

ou/or

Crème brûlée à la pistache

(Pistachio crème brûlée)

