

SEMAINE DU 14 AU 18

SEPTEMBRE 2026

FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 28€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 33€

EAUX ET CAFÉS INCLUS

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS

CETTE	SEMAINE
LES ENTRÉES	
Poêlée de moules du Mont St Michel	12€
Salade de crabe, avocat et combava, kimchi et iceberg	12€
LES PLATS	
Filet mignon de cochon, écrasé de pommes de terre au persil et sauce poivre, poireaux frits	19€
Daurade sébaste snackée, couscous de quinoa aux épices et sauce curry	21€
LES DESSERTS	
Saint-Marcellin entier AOP et salade	10€
Crème caramel coco et citron vert	9€
Soupe d'ananas extra sweet, estragon et sorbet passion	10€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES	DESSERTS
MILLE-FEUILLE EXTRA VANILLE Praliné et parfait glacé	11
TARTE FINE AUX POMMES Crème d'Isigny et sorbet pomme	9
PROFITEROLES FRUITS ROUGES Noix de pécan caramélisées, mascarpone et sorbet hibiscus	10
FONDANT AU CHOCOLAT ET COOKIE MINUTE Glace amande	12

SEMAINE DU 14 AU 18
SEPTEMBRE 2026
FORMULE DÉJEUNER
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 28€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 33€
EAUX ET CAFÉS INCLUS
UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE HORS JOURS FÉRIÉS

CETTE	SEMAINE
LES ENTRÉES	
Poêlée de moules du Mont St Michel	12€
Salade de crabe, avocat et combava, kimchi et iceberg	12€
LES PLATS	
Filet mignon de cochon, écrasé de pommes de terre au persil et sauce poivre, poireaux frits	19€
Daurade sébaste snackée, couscous de quinoa aux épices et sauce curry	21€
LES DESSERTS	
Saint-Marcellin entier AOP et salade	10€
Crème caramel coco et citron vert	9€
Soupe d'ananas extra sweet, estragon et sorbet passion	10€

LA PLANCHA DU CHEF

par Timothée & son équipe

Chaque jour, on vous propose la plancha du chef: viandes et/ou poissons selon la saison, les arrivages du marché et l'envie du moment, avec des garnitures fraîches et de saison.

Et si vous avez une envie particulière, n'hésitez pas à nous souffler vos idées : peut-être qu'un jour, elles passeront à la carte.

CÔTE DE BOEUF 1,200KG - 45€ par

personne pour 2 personnes minimum

Côte de bœuf maturée 30 jours, pommes de terre grenailles et légumes croquants, sauce poivre

DORADE ENTIÈRE RÔTIE 300G - 26€

Fregola sarda, mascarpone et vieux parmesean

½ HOMARD BLEU - 30€

Fregola sarda, mascarpone et vieux parmesan

LA CARTE DES VINS DU MOMENT

ROUGE

Côte Rôtie - Guigal - 98€

Châteauneuf du Pape - Barbelas - 66€