



# Entrées

Velouté de foie gras,  
œuf parfait et sa mouillette

15€

Saumon en gravlax de fruits rouges  
et purée de choux fleur

14€

Crème de polenta et parmesan,  
champignons et pois chiches grillés

13€



# Plats

Pressé de taureau de Camargue,  
risotto de petit épeautre  
et carottes laquées

25€

Dos de lieu noir confit,  
crumble de pistache  
et purée de choux fleur

26€

Médaillon de cochon des montagnes,  
écrasé de pommes de terre  
et crumble de noisettes au bacon

24€

Notre sélection de viandes  
(à voir sur l'ardoise)

# Burgers

## Viandard

Pain bun, steak haché 150g,  
pickles d'oignons rouges,  
béarnaise, cheddar et salade

23€

## Chicken

Pain bun, mayonnaise fumée à l'ail noir,  
aiguillettes de poulet panées, cheddar,  
pickles d'oignons rouges et salade

22€

# Kid

Aiguillettes de poulet panées  
accompagnées de frites  
et  
Une boule de glace

9€



# Desserts

Brunoise de poire, mousse à la tonka,  
gel de tonka et sablé croquant,  
sorbet à la poire

10€

Siphon chaud de thé à la camomille,  
biscuit madeleine et gel au miel

10€

Ganache au chocolat noir et gel au Jack  
Daniel's, crumble aux noisettes et sorbet  
chocolat

11€

Café gourmand  
accompagné de 5 douceurs

11€

Fromage du moment

10€



Glaces artisanales (3 boules)  
La Compagnie des Desserts :  
Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, coco,  
mangue, cerise, fraise, citron

9€