| FORMULE BISTROT | 30 € |
|---|------|
| Entrée / Plat ou Plat / Dessert | 25€ |
| * | |
| Terrine de canard | 8€ |
| Crème de champignons de Paris au raifort, chips de lard | 8€ |
| | |
| Poisson du marché, lentilles au jus de viande et jambon fumé | 19€ |
| Navarin d'agneau aux légumes du moment | 19€ |
| Risotto de pâtes langue d'oiseau à la tome de Bray | 19€ |
| | |
| Plateau de fromages | 8€ |
| Nougat glacé aux fruits confits | 7€ |
| Tarte Bourdaloue aux poires | 7€ |
| Café gourmand (+2 €) | 9€ |

| FORMULE DES CAUDALIES | 36 € |
|---|------|
| Entrée / Plat ou Plat / Dessert | 30€ |
| Mi-cuit de saumon au sésame noir, condiment de betterave et oignon rouge | 10€ |
| Émincé de paleron de bœuf braisé au parfum Thaï tartare de butternut et pomme au wasabi | 10€ |
| Tatin de navets et échalotes, copeaux de crottin de chavignol | 9€ |
| | |
| Dos de cabillaud en persillade, patate douce et panais braisés | 24€ |
| Tajine de cuisse de pintade aux pruneaux, amandes et carottes glacées | 24 € |
| Curry de légumes | 22 € |
| | |
| Plateau de fromages | 8€ |
| Financier aux figues, sorbet cassis | 9€ |
| Cannelé, pomme fondante caramélisée, glace cannelle | 9€ |
| Café gourmand | 9€ |

| FORMULE DES CHEFS | 45 € |
|--|------|
| Entrée / Plat ou Plat / Dessert | 36 € |
| * | |
| Figues fraîches rôties à la mozzarella et magret fumé | 12€ |
| Foie gras de canard maison, chutney de mangue | 14€ |
| | |
| Filet de bœuf, échalotes confites, risotto de pâtes langue d'oiseau | 27 € |
| Turbot, sauce miso aux agrumes mousseline de céleri | 27 € |
| Mignon de veau façon Orloff navets braisés au jus de viande | 27 € |
| | |
| Plateau de fromages | 8€ |
| Macaron aux fruits exotiques, sorbet passion | 10€ |
| Croustillant praliné, crème légère à l'orange | 10€ |
| et orange confite, sorbet mandarine | |
| Café gourmand | 9€ |

LES SUGGESTIONS A LA CARTE

| * | |
|--|------|
| LE TARTARE | 19€ |
| Bœuf haché au couteau, préparé ou non | |
| LE BURGER | 19€ |
| Bœuf effiloché, reblochon, sauce au épices, pickles | |
| LA TETE DE VEAU | 20 € |
| Vinaigrette aux herbes, pomme de terre et carotte | |

FORMULE ENFANTS *

13,50 €

Steak haché Blanc de volaille Filet de poisson Frites

Légumes

Risotto pâtes langue d'oiseau

Brownie Glace / Sorbet

Sirop à l'eau

* Enfants jusqu'à 12 ans