



MENU DU 17 AU 20 FÉVRIER 2026

ENTRÉES | 12.00

Salade gourmande

Bouquet de salade | Truite gravlax |

Crème acidulée au raifort | Oignon rouge | Aneth | Pomme verte

OU

Crème de carotte au lait de coco

Gingembre | Ecume sésame

PLATS | 27.00

Araignée de boeuf à l'échalotte

Patate douce sautée | Panais rôti

OU

Panicaut sauté et chimichurri

Patate douce sautée | Méli-mélo de légumes

DESSERTS | 11.00

Crème brulée cannelle-pomme-cacahuète caramélisée

OU

Café - pâtisserie

Café simple et pâtisserie maison

FORMULE COMPLÈTE (ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 39.00

DEMI FORMULE (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 35.00