



MENU

ENTRÉES

- Profiteroles au tartare de courgettes et herbes fraîches, coulis de betterave, crème de courgettes
- Salmorejo, croûtons à la verveine citronnée, oeuf tamago
- Escargots de Bourgogne de la ferme Heli-Sens x6 (x12 +7€)

PLATS

- Pastrami maison et sa sauce aux herbes, pommes de terre nouvelles, tomates confites, coulis de courgette au shiso
- Dos de lieu noir au curry, riz sauté, salade du maraicher au trois choux marinés
- Risotto de quinoa à la ratatouille, fenouil et courgettes sautées, coulis d'aubergine fumée

DESSERTS

- Sélection de quatre fromages affinés
- Crème brûlée à la verveine citronnée, rhubarbe confite
- Dessert glacé aux deux chocolats, crème anglaise au citron, zeste d'orange confit

Formules :

- Plat : 24€
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 34€
- Entrée + Plat + Dessert : 39€

MENU ENFANT

- Croque jambon & Comté + 1 boule de glace (vanille, fraise, chocolat) : 15€

Hormis les escargots et les glaces, tout est cuisiné sur place à partir de produits frais, bio et / ou locaux.

Prix nets service compris