

Les entrées

-  **La Composition de Tomates anciennes** 15 €
multicolores de jean-luc éclat de buratta et olives noires de la maison Richard, croquant au parmesan
- Le ceviche de St Jacques** 16 €
Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade
- L'escalope de foie gras poêlé** 16 €
Haricots verts en vinaigrette et jeunes pousses de mesclun
- La fleur de courgette de Saint Vincent farcie** 14 €
Vierge au chorizo et ciboulette

Les plats

- Le paleron de bœuf confit 10h à la plancha** 26 €
Jus de viande à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre délicatesse sautées
-  **La poêlée de légumes printaniers** 22 €
Crèmeux citron, tuile de feuille de brick soufflée et poudre de menthe du jardin
- La quenelle de sandre de la Ferme Intégrale (26)** 25 €
En cocotte lutée, bisque de langoustines, morilles et légumes de saison
- Le bar en portefeuille rôti au four** 26 €
Sauce beurre blanc. La garniture au choix : légumes de saison ou ravioles de la mère Maury pochées

Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
- Le Cheesecake abricot** 12 €
Sablé breton en double cuisson, crème et mousse cheesecake, compotée d'abricots de la Drôme rôtis au four
- Le Flan pâtissier à la pistache d'Iran** 12 €
Crème à la pistache, pâte de pistache et pistaches torréfiées
- Le café gourmand** 12 €
- Le digestif gourmand** 12 €
Mentheuse ou Pulpeuse ou Croqueuse
- Salade de pêches à la verveine du jardin** 9 €
Sorbet citron vert-basilic
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron vert-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes et origine des viandes à votre disposition en scannant le QR Code :



A partager

L'assiette de fromages affinés Assortiment du moment	12 €
La planche mixte Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	19 €
L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon	15 €
Le tataki de thon Aux saveurs asiatiques, pak choï de La Ferme Intégrale (26) grillé à la flamme	15 €
 Le houmous de pois chiche Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé	10 €

Les incontournables

La pièce de bœuf du moment Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté <i>Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité</i>	13 €/ 100g
Le turbot entier Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre <i>Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité</i>	9 € / 100g
La garniture au choix : Les pommes de terre sautées ou les légumes de saison	
Le tartare de bœuf Angus Haché par nos soins, pommes de terre frites et bouquet de salade mesclun	20 €

Carte des boissons



 **Afterwork des Bandits**
03 Juillet avec les Z'Enchanteuses

Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

La Composition de Tomates anciennes
multicolores de jean-luc éclat de buratta et olives noires de la maison Richard, croquant au parmesan

ou

Le ceviche de St Jacques

Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade

Les plats

La paleron de bœuf confit 10h à la plancha
Jus de viande à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre délicatesse sautées

ou

La quenelle de sandre de la Ferme Intégrale (26)
En cocotte lutée, bisque de langoustines, morilles et légumes de saison

Les desserts

Au choix à la carte*

* Hors café et digestif gourmand

Alternative végétarienne disponible

