<u>Pour l'apéritif</u>	<u>à la carte</u>
Assiette de jambon ibérique « Cebo de Campo » (pour 2 pers)	10€
Assiette de jambon ibérique « Cebo de Campo » (pour 4 pers)	18€
Planche de charcuteries (à partager ou pas)	14€
Planche charcuteries & fromages (à partager ou pas)	16€

Menu découverte

Menu 29 euros : Entrée / Plat / Dessert Menu 25 euros : Entrée / Plat OU Plat / Dessert

Entrée		<u>à la carte</u>
Velouté de saison Ou	00	12€
Œufs parfaits, garniture meurette et sauce Chardonnay	M	14€
Plat		<u>à la carte</u>
Chou farci et sa garniture Ou		25 €
Poisson du moment et sa garniture		25 €
Fromages (+5 euros) dans le menu		<u>à la carte</u> 9€
Dessert		<u>à la carte</u>
Crème brûlée à la vanille Ou		7€
Crumble aux pommes, glace vanille		7€

Possibilité de choisir un dessert dans le menu des Chefs avec un supplément de 3€

Menu du petit gastronome (-12 ans) 12€

1 sirop au choix

1 plat : Poulet & frites OU petite portion d'un plat du menu découverte Sundae maison OU coupe glacée au choix (vanille, chocolat, fraise)



Plat végétarien ou version végétarienne sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison avec des produits frais. **

Prix service compris

Menu des Chefs

Menu 39 euros : Entrée / Plat / Dessert Menu 35 euros : Entrée / Plat OU Plat / Dessert

Entrée	<u>à la carte</u>
Terrine de Foie gras, compotée de fruits et son toast (supplément 3€) Ou	18,5€
Entrée du moment Ou	18,5€
Carpaccio de Saumon fumé, blini farine de gaudes	18€
Plat	<u>à la carte</u>
Filet de Bœuf, mousseline de pomme de terre à la truffe et jus corsé (supplément 5 €) Ou	38€
Nage de poisson blanc, coquillages et sa garniture Ou	32€
Cannelloni de canard confit, crémeux potiron, champignons et jus corsé	30 €
Fromages (+5 euros) dans le menu	<u>à la carte</u> 9€
Dessert	<u>à la carte</u>
Profiteroles Vanille Chocolat Ou	8€
Entremets cœur coulant chocolat, glace vanille Ou	8€
Omelette Norvégienne	8€

Possibilité de choisir une entrée ou un dessert dans le menu Découverte



Plat végétarien ou version végétarienne sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison avec des produits frais. **

Prix service compris

Potentielle présence d'allergènes dans nos plats (œufs, lait, gluten, fruits à coques, moutarde, sésame, crustacés etc). Demandez la liste des allergènes.