

Pour l'apéritif

à la carte

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

à la carte

Gravelax de Truite et condiments	14 €
Ou	
Œufs parfaits, crémeux champignons et lard fumé	12 €

Plat

à la carte

Joue de porc confite, choux, pommes de terre et lard	25 €
Ou	
Poisson du moment et sa garniture	25 €

Fromages (+5 euros) dans le menu

à la carte
9€

Dessert

à la carte

Crème brûlée à la vanille	7 €
Ou	
Poire pochée, glace pain d'épices	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

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

Menu des Chefs

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

Entrée

à la carte

Terrine de foie gras, compotée de fruits et son toast (supplément +3€)	18,5 €
Ou	
Entrée du moment	18,5 €
Ou	
Gratin d'écrevisses aux petits légumes, herbes fraîches	18 €

Plat

à la carte

Filet de bœuf, gratin de macaroni et jus corsé à la truffe (supplément + 5 €)	38€
Ou	
Dos de Cabillaud et son cromesquis, légumes et jus à la citronnelle	32 €
Ou	
Vol-au-vent Volaille, Ris de Veau, Champignons et son Riz Pilaf	32 €

Fromages (+5 euros) dans le menu

à la carte
9€

Dessert

à la carte

Profiteroles vanille chocolat	8 €
Ou	
Entremets cœur coulant chocolat, glace vanille	8 €
Ou	
Brioche perdue, crème Bresse et caramel	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.