

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

6 escargots en coquille beurre persillé Ou	10 €
Salade de Haricots verts, vinaigrette huile de noix, condiments et maquereau fumé 	12 €

Plat

à la carte

Viande du moment et sa garniture Ou	25 €
Filet de Daurade Sébaste, choux fleur et beurre blanc curry	25 €

Fromages assortis (+5 euros dans le menu)

à la carte
9€

Dessert

à la carte

Crème brûlée à la vanille de Madagascar Ou	7 €
Clafoutis aux fruits de saison	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	
Saint-Jacques snackées, girolles et lard croustillant	18 €

Plat

à la carte

Filet de bœuf Boucherie Carnésien , pommes de terre fondantes, champignons et jus corsé (supplément + 6 €)	38€
Ou	
Pavé de Turbot en croûte d'herbes, tombée de poireaux et jus coquillages	34 €
Ou	
Médailillon de Veau, légumes de saison et sauce moutarde estragon	32 €

Fromages assortis (+5 euros dans le menu)

à la carte
9€

Dessert

à la carte

Dans l'esprit d'une Forêt Noire	8 €
Ou	
Entremets cœur coulant chocolat, glace vanille (10 min)	8 €
Ou	
Ile Flottante à la vanille de Madagascar	8 €

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

SUPPLEMENT au menu :

un supplément tarif est appliqué sur le foie gras et le filet de bœuf.



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.