

Lunch / €69
Seulement pour le midi et pas des jours fériés

Assiette de charcuterie artisanale

Entrée + Plat +Dessert
Plat supplémentaire + €18
Fromage en remplacement le dessert +€16
Fromage et dessert +€22

All-in formule
(2 verres de vins , eau et café)
+/ €36

Menu 4 services / €111

2 Entrées+ plat +Dessert
Fromage en remplacement le dessert +€16
Fromage et dessert +€22

FORMULES POUR LE VIN

Sans Cravate

Vins pour accompagner
€49/pp
1 verre par plat
**Bière avec fromage*
Nouveaux vigneron,
surprenants, principalement des
vins jeunes,
notre formule fidèle depuis le
premier jour.

Avec Cravate

Vins pour accompagner €89/pp
1 verre par plat
** Bière avec le fromage*
Sélection faite par Henk
les nouveaux grands domaines
de demain.
Parfois des vins qui ont été
vieillis en bouteille dans notre
cave.

MENU SAMEDI SOIR 6 SERVICES
141€

NOTRE MENU

TARTARE DE VEAU
tartare de veau coupé à la main, sardine fumé
salade de haricots verts et de petits pois
crème et coulis de petits pois à la menthe

POMME DE TERRE « NOIRMOUTIER »
petites pommes de terre de Noirmoutier en croûte d'algues
beurre blanc au lait d'amande et caviar Oscietra
crème à la verveine, amandes fraîches
Supplément Langoustine norvégienne + 35 €

ROUGET BARBET « COLBERT »
rouget en croûte croustillante à la nduja
sauce vierge

OU

CANETTE « MAISON GARAT »
canet de Pays basque rôti rosé
croquette au cuisses confit et salade à la moutarde
crème d'artichauts aux agrumes, jus naturel

FRAISE
fraises Mara des bois dans leur jus
tartine russe au citron vert et au thé vert
sorbet au mascarpone

Ou

LE GRAND CLASSIQUE DU MOMENT

Ou / Et

ASSORTIMENT FROMAGE

**Comme il en existe pas de verre de vin pour accompagner un assortiment de fromages différents, nous préférons une bière de qualité
Si vous préférez un verre de vin, nous vous servirons la même chose qu'avec votre plat principal.*

Veuillez signaler toute allergie à la personne responsable