



SUGGESTIONS

DU 19 OCTOBRE AU 1 NOVEMBRE

MENU ENTREE PLAT DESSERT 42€

SAINT JACQUES EN COQUILLE 11€

Saint Jacques fraîches snackées, crème de corail au vin blanc.

CUISSES DE GRENOUILLES 11€

Cuisses de grenouilles en tempura & sauce gribiche.

BURGER FORESTIER 22€

Burger pur boeuf (possible tofu), champignons des poêlés, fromage raclette & oignons confits.

LIEU NOIR AUX CHAMPIGNONS 25€ +3€ MENU

Dos de lieu noir rôti aux champignons des bois, huile noisette & grenailles roties.

PERDRIX AUX CHAMPIGNONS 27€ +5€ MENU

Linguines fraîches aux champignons des bois & son jus corsé. Filets de perdrix poêlés, tomates grillées & potimarron.

SUGGESTIONS VINS

Petit Chablis 2024 | Georges

12,5CL



8€

25CL



15€

50CL



29€

75CL



41€

Terrasse de larzac AOP | Coston 7.5€ 14€ 27€ 39€

QUAND LA CHÂTAIGNE RENCONTRE LA POIRE 12€

Meringue surmontée de sa crème de chataignes, glace poire & tartare de poires.

12€

CRUMBLE AUX POMMES

Biscuits crumble, pommes cuites au vin rouge, caramel & glace vanille

