

Notre Carte

[Tout](#)[Entrées](#)[Plats](#)[Desserts](#)

Bouchées À La Reine

8.49 €

Feuilletés croustillants garnis d'une sauce onctueuse au poulet, champignons et crème.



Figues Au Chèvre

9.99 €

Figues tièdes, fromage de chèvre fondant, jeunes pousses, noix et vinaigrette au miel.



Coquilles St-Jacques

11.99 €

Noix de Saint-Jacques poêlées, servies dans leur coquille avec une sauce au vin blanc et échalotes.



Terrine De Campagne

7.99 €

Pâté rustique fait maison, servi avec cornichons et pain de campagne grillé.



Tartare De Saumon

10.99 €

Dés de saumon frais marinés, relevés d'herbes fraîches, câpres et zestes d'agrumes.



Velouté De Potiron

6.99 €

Soupe douce et onctueuse de courge, relevée par une touche de crème et d'épices.



Œufs Bénédicte

13.49 €

Œufs pochés sur pain brioché, asperges croquantes, sauce hollandaise maison.



Crêpe Jambon Beurre

11.99 €

Galette de sarrasin garnie de jambon truffé, emmental et œuf mollet.



Tartiflette Savoyarde

14.99 €

Pommes de terre, lardons fumés, oignons fondants et reblochon coulant.



Moules Marinières

12.99 €

Moules marinières à la crème et au vin blanc servies avec frites croustillantes maison et persillade.



Ratatouille Provençale

11.99 €

Mijoté de légumes du soleil servi avec quinoa aux herbes.



Pièce De Bœuf

16.99 €

Viande tendre à point, accompagnée d'une purée de pommes de terre au beurre demi-sel.



Fondant Au Chocolat

6.99 €

Gâteau au chocolat noir intense, cœur fondant, servi tiède avec crème anglaise.



Crumble Au Pomme

5.99 €

Pommes fondantes et rhubarbe acidulée sous une pâte sablée croustillante.



Fraisier Traditionnel

6.99 €

Biscuit génoise, fraises fraîches et crème légère à la vanille.



Crème Chocolat Noir

5.99 €

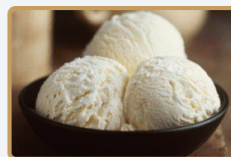
Servie en verrine avec éclats de fèves de cacao.



Crème Brûlée Vanille

5.99 €

Dessert classique à la croûte caramélisée et parfum subtil de vanille.



Glace Artisanale Vanille

4.99 €

2 boules, servies avec chantilly maison et éclats de biscuit.