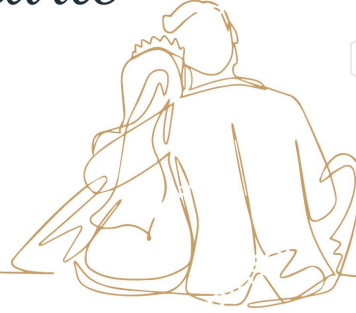




# La carte



## Le menu

Entrée / Plat / Dessert 35€  
(Supplément fromage 5€)

- Œuf mayonnaise à l'ail des ours  
ou  
Rillettes de poisson, herbes fraîches
- Arancinis crémeux, champignons  
ou  
Filet de volaille, sauce blanquette
- Panna cotta, fruits frais  
ou  
Mousse au chocolat, chouchoux

Pour les enfants  
menu à 15€ (-12 ans)

**PLATS**  
Filet de poulet fermier  
ou  
Arancinis

**DESSERTS**  
Glace fraise ou vanille  
ou  
Cookie au cacao

## Pour commencer

- Pâté en croûte de la " Ferme de la Sente aux ânes " / Chutney de pommes au balsamique / Pickles 12
- Velouté de champignons de Paris / Siphon à l'ail et au persil / Croûtons 10
- Rillettes de poisson / Herbes fraîches / Oignons frits 10
- Les Oeufs mayo / Mayonnaise à l'ail des ours / Graines de tournesol / Mesclun 9



## Ensuite...

- Filet de volaille / Sauce blanquette, Légumes racines 24
- Retour de pêche de Yoann Bertholo / Meunière / Beurre blanc / Fondue de poireaux 24
- Tatin d'oignons / Chèvre frais / Noix / Miel / Mesclun 23



## Terminer en douceur

- Les fromages Normands / Sélectionnés par Corentin Miserey 9
- Comme une tarte au citron / Sablé breton / Crèmeux citron / Meringue 9
- Mousse au chocolat / Caramel crémeux / Chouchoux cacahuètes 8
- Crumble aux pommes / Cannelle / Glace vanille 9



	12cl	50cl
Demazet, les demazettes, Côte du Rhône		
Cépages : Carignan / Cinsault / Grenache	7	21
Style : Belles notes fruitées et gourmandes		
Chartreux Rosé, Pays du Gard		
Cépages : Syrah / Grenache Blanc / Roussanne.	7	21
Style : Arômes fins et fruités		
Chartreux, Chardonnay, Pays du Gard		
Cépages : 100% Chardonnay.	7	21
Style : Fleurs blanches et sec		

Prix nets, service compris,  
tous nos prix sont affichés en euro (€)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Le Chef  
Benjamin Revel