

Côté Bistrot

Entrée+ plat ou Plat+ dessert **19,50€**

Entrée, plat et dessert **22,50€**

LES ENTREES :

- Pain de poisson, mayo aioli. **7€**
- poireaux, huiles d'herbes, tomates confites, feta. **7€ gluten free (Possible sans lactose)**
- Entrée de la semaine. **7€**

LES PLATS :

- Linguine, crème de chorizo et tuile de spianata piccante. **14€**
Version végétale crème de champignons des bois déglacé au cognac
- Croque (béchamel, jambon, cheddar) salade et pommes Grenaille. **14€**
- Burger : steak de taureau, comté, tomate, oignons rouges, salade et pommes grenaille. **16€**
Végé steak de soja
- Plat de la semaine. **14€**

LES DESSERTS :

- Crème brûlée hibiscus. **7€**
Gluten free
- Rose de pommes, cœur abricot et caramel fleur de sel. **7€**
- Fondant chocolat/poire
Coulis poire maison. **7€**
Gluten/lactose free
- Dessert de la semaine **7€**

Côté Gourmet

Entrée+ plat ou Plat+ dessert **25€**

Entrée, plat et dessert **33€**

LES ENTREES :

- œuf parfait d'Occitanie, crème au comté AOP 4 mois, chips de bacon. **9€**
Gluten free
- crème brûlée aux morilles. **9€**
Gluten free
- Toast de patate douce, brochette de ST Jacques coco, crème agrumes. **9€**
Version gluten et lactose free

LES PLATS :

- Lactose/Gluten free**
- Curry vert, dos de colin, quinoa et légumes crus. **18€**
- Bavette de bœuf 180G, salade et pommes Grenaille. **18€**
Sauce : morilles, Aioli, beurre du moment, chorizo, comté, curry vert.
- L'effiloché de canard façon parmentier, jus de canard à l'orange. **18€**

LES DESSERTS :

- Tiramisu forêt noire. **9€**
- Tartelette citron yuzu, éclat de meringue à la Spiruline. **9€**
- Le feuilleté, diplomate framboise au piment d'Espelette, coulis poivrons rouges. **9€**
- Café gourmand :
3 Mignardises maison. **10€**
- Dessert de la carte bistrot.

Menu enfant **11€**

Poisson ou linguine selon inspiration de la Cheffe.

Glace 1 boule ou fondant ou dessert du jour.