NUANCES

Cuisine maison, vins de sélection

À PARTAGER

Jambon de Vendée, câprons et oignons rouges **9€**

ENTRÉES

Œuf parfait, crème d'asperges et noisettes **9€**

Cœurs de canard en persillade **10€**

Vitello Tonnato
(veau, sauce au thon, anchois et câpres) **12€**

PLATS

Poisson du moment **(voir ardoise)**

Poitrine de cochon confite, jus de viande au thym, purée de pommes de terre **24€**

Risotto crémeux, stracciatella et tartufata **19€**

Pour 2 pers
Côte de bœuf Simmental (minimum 1kg) **90€/Kg**
frites maison ou légumes, sauce au poivre

DESSERTS

Cheesecake citron vert, gel basilic **9€**

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat **10€**

Autour de la tatin **9€**

Sélection de fromages **12€**
Au tour du fromage - Vice champion du monde des fromagers

FORMULE DÉJEUNER À L'ARDOISE

Mardi au vendredi **midi**
(hors jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 23€
-
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert 19€
-
Plat 15 €

MENU ENFANT

Sirop à l'eau + Plat + Glace
12€

Service compris, prix ttc