



LES SALADES

Poulet, sauce Curry, Carottes, Pommes, Céleri, Oignons, Raisins, Amandes, Épinards	14€
Bacon, Bleu d'Auvergne, Pécans, Chou blanc et rouge, Endive, Cranberry, Frisée	14€

LA CUISINE

Soupe à la crème de Chou-Fleur, Noix de Cajou et huile de Noisettes	5€
Salade d'Orange sanguine, Fêta, Mâche et Amandes	5€
Asperges de Blaye et Mousseline à l'Orange	9€
Tartare de Bœuf Limousin, Noisettes et Tomates séchées, Pommes de terre, Salade	15€
Gigot d'Agneau aux herbes basse température, Grenailles et Carotte rôties	16€
Pain de Viandes, purée de Pommes de terre et Carotte rôtie	14€
Pâtes fraîches au Pesto, Pécans, Oignons et Fromage sec (végé)	14€
Linguine aux Coques, Épinards et Parmesan	14€
Pavé de Cabillaud, Émulsion aux Herbes, Chou-Fleur rôti et purée de Carottes	16€

MENU DU MIDI

Soupe de Chou-Fleur OU Salade d'Oranges sanguines	
Salade de Poulet au Curry OU Salade de Bacon et Bleu d'Auvergne OU Pain de Viandes OU Linguine aux Coques OU Pâtes fraîches au Pesto	
Dessert au choix	
Entrée & Plat OU Plat & Dessert	16€

LES DESSERTS

L'assiette de fromages : Tome d'Aquitaine et Chèvre cendré	5.5€
Affogato : glace à la Vanille et un shot de Café ristretto	5.5€
Glace au lait d'Amande, tuile aux Amandes et Orange, Caramel au Beurre	5.5€
Tarte Tatin et crème fouettée à la Vanille	5.5€
Brownie aux pépites de Chocolat et crème au Café	5.5€
Cheesecake à la Myrtille	5.5€
Tarte à la Noix de Coco et crème au Citron vert	5.5€

Les plats au menu peuvent contenir des allergènes. Nous vous recommandons de vous adresser à la cuisine en cas de doute. Nous utilisons uniquement des huiles d'olive ou de tournesol pour la cuisson.

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place à base de produits bruts et frais. Certains produits sur la carte peuvent venir à nous manquer en cours de service. Nous espérons que vous comprendrez.