



# Menu

**PLAT UNIQUE 20,00€**

Main course only 20,00€

**ENTRÉE + PLAT // PLAT + DESSERT 27,00€**

Starter + Main course // Main course + Dessert 27,00€

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 32,00€**

Starter + Main Course + Cheese or Dessert 32,00€

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 38,00€**

Starter + Main Course + Cheese + Dessert 38,00€

## ENTREES

**Pâté Croûte Jambon et Herbes Fraiches**

Pâté Croûte Ham and Fresh Herbs

**Ou**

**Thomas-te et Groseilles**

Tomatoes and Currants

**Ou**

**Œuf Parfait, Maquereau et Pommes de Terre**

Perfect Egg, mackerel and potatoes

## PLATS

**Poisson du Moment, Concombre et Fenouil**

Fish of the moment, Cucumber and Fennel

**Ou**

**Volaille de Bresse Farcie, Tomate à la flamme, Courgettes Marinées  
et Caviar d'Aubergine (+3€)**

Stuffed Bresse Poultry, Flamed Tomatoes, Marinated Courgettes and Eggplant Caviar (+3€)

**Ou**

**Effiloché de Porc, Gâteau de Pommes de Terre, et Blette**

Pulled Pork, Potato Cake, and Swiss Chard

## FROMAGES

**Assiette de Fromages**

Plate of Cheeses

**Ou**

**Fromage Travaillé (+2€)**

Cooked Cheese

## DESSERTS

**Abricot, Miel, Amandes et Romarin**

Apricot, Honey, Almonds and Rosemary

**Ou**

**Pêche, Basilic**

Peach, Basil

**ACCORD 2 VERRES DE VIN**  
PAIRING 2 GLASSES OF WINE

**14€**

**ACCORD 2 VERRES SANS ALCOOL**  
PAIRING 2 GLASSES  
ALCOHOL FREE

**12€**

**ACCORD COCKTAIL DESSERT**  
COCKTAIL WITH DESSERT

**6€**



Tous nos plats sont faits maison avec Amour  
TVA et Service compris  
Liste des allergènes sur demande