

MENU DU MARCHÉ

ENTREE + PLAT + DESSERT : 37 €

PLAT+ DESSERT DU JOUR: 29 €

ENTRÉE

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE

Oeuf Mollet et Huile d'herbes du Jardin de Gautier

PLAT

POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE

Légumes de Saison et Jus Acidulé

DESSERT

LE DESSERT DU JOUR

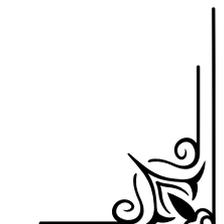
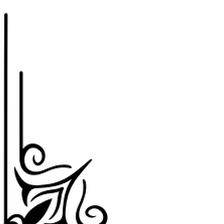
POUR LES AMATEURS DE VIANDE

CÔTE DE BOEUF 80 €

(PIÈCE 800G, POUR 2 PERSONNES)

Servi avec des Frites Maison et

Sauce du Chef



MENU LA ROMAINE

ENTREE + PLAT + DESSERT : 52 €

PLAT + DESSERT : 45 €

ENTRÉES

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR

Mariné au Citron Vert et Légumes Façon Escabeche

TERRINE DE COCHON FERMIER RÔTI

Moutarde de Pommes et Salade du Jardin

PLATS

POISSON DE PETIT BATEAU

Polenta au Beurre Noisette et "Guanciaie"

PIECE DU BOUCHER RÔTIE

Frites Maison et Sauce du Chef

FROMAGE ET LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT AUX FRAISES, VANILLE ET FRUITS ROUGES

Crème Vanille et Espuma aux Fruits Rouges

COMME UNE TARTE CITRON

Crèmeux Citron, Meringue et Nuage au Yaourt et Citron Vert

LA CARTE

ENTRÉES

TERRINE DE COCHON FERMIER RÔTI 17 €

Moutarde de Pommes et Salade

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR 19 €

Mariné au Citron Vert et Légumes Façon Escabeche

PLATS

POISSON DE PETIT BATEAU 33 €

Polenta au Beurre Noisette et "Guanciaie"

PIECE DU BOUCHER RÔTIE 33 €

Frites Maison et Sauce du Chef

CÔTE DE BOEUF (800G POUR 2 PERSONNES) 80 €

Servi avec Frites Maison et Sauce du Chef

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 12 €

DESSERT AUX FRAISES 14 €

Crème Vanille et Espuma aux Fruits Rouges

COMME UNE TARTE CITRON 14 €

Crèmeux Citron, Meringue et Nuage au Yaourt et Citron Vert

APÉRITIFS

SPRITZ 12CL	12,50 €
APÉRITIF MAISON 12CL	12,50 €
ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12CL	10,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE 12CL	15,00 €
COUPE CHAMPAGNE-CASSIS 12CL	15,00 €
VIN BLANC-CASSIS 12CL	10,50 €
BIÈRE ARTISANALE 33CL	7,00 €

VIN AU VERRE

VERRE DE VIN*, 12CL	6,00 €
VERRE DE VIN SELECTION DU CHEF*, 12CL	8,00 €

*BLANC OU ROUGE OU ROSÉ

“NOTRE PAIN EST FAIT AVEC DU LEVAIN NATUREL BIO ET FARINE BIO. PÉTRI, FAÇONNÉ ET CUIT PAR LE CHEF TOUS LE JOURS”