



Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts et disponibles.

NOTRE MENU « À LA CARTE »

Prix TTC service compris

Entrée, plat et dessert 35 €
Au choix parmi notre carte

NOTRE MENU VÉGÉTARIEN

Prix TTC service compris

Entrée, plat et dessert  28 €

NOS EXCLUSIVITÉS DU MOMENT

Prix TTC service compris

6 Huîtres Gillardeau spéciales n°3 21 €
+ 5 € menu

Pièce de Bœuf Montbéliarde Maturée (400 g) 39 €
Frites maison, salade verte + 12 € menu

Sole Meunière 54 €
Frites maison, salade verte (500/600 g) + 25 € menu

NOTRE MENU ENFANT

Prix TTC service compris

Plat et dessert 14 €
Pour les moins de 12 ans

NOS ENTRÉES

Prix TTC service compris

Escargots du Petit Mercey 12 €
En farci de chou vert et pousses de moutarde

Pressé de Foie gras de Canard 16 €
Chutney de fruits de saison aux oignons doux et pain de mie croustillant

Rillettes de Maquereaux 12 €
Betterave jaune, sommité de chou-fleur et coriandre

NOS PLATS

Prix TTC service compris

Poitrine de Porc fermière Confite 19 €
Risotto de céleri rave et croustillant de pois chiches

Ombre Chevalier morilles et vin Jaune 24 €
Côtes de blettes rôties

Foie de Veau 25 €
Pommes de terre au cresson et jus au vin rouge

Épaule d'Agneau confite 23 €
Risotto aux asperges, ail des ours

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Prix TTC service compris

De nos régions, servie à l'assiette 12 €

NOS DESSERTS

Prix TTC service compris

Paris-Brest à notre façon 20 €
Pour 2 personnes, à partager

Pommes confites aux noix 9 €
Et glace au gingembre

Gourmandise au chocolat 8 €
Fruit de la passion et émulsion au café



 Adapté au régime végétarien - Viandes origine France
Bib Gourmand Guide Michelin 2021

