

La Carte du moment

Du 17/03 au 04/04

Entrées

L'œuf façon « Florentine » gratiné aux épinards & Sauce mornay	4,50€
Le poireau vinaigrette et chou-fleur râpé, pickles en couleur	5€
Le croustillant chaud au comté 12 mois & mélange jeunes pousses	6€

Plats (*l'ensembles des plats sont servis avec garniture du moment*)

Les Suggestions à voir sur l'ardoise selon les produits de saison.

Poitrine de cochon confite & laqué au miel de châtaignier « local »	14,50€
Grosse Gambas « Black Tiger » snackée & sauce américaine au whisky	16,50€
Bavette de Bœuf « Angus » sauté au beurre & sauce à l'échalote	18,90€

Desserts

Le dessert du moment selon l'inspiration du chef (voir ardoise).

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis)	5€
La part de flan patissier, pate feuilletée & vanille « Planifolia »	7€
Le moelleux-coulant au chocolat 56%, cœur fruit de la passion	8€

Pour la partie restaurant nous appliquons un droit de bouchon TTC :

Prix de vente des bouteilles sur table + 8€ par rapport au prix caviste

Pour les bouteilles de champagne + 18€ / Pour les spiritueux + 25€

Pierro & Adri vous souhaitent un joyeux appétit !

Viandes origine : EU et France / Pêche selon arrivage

Pour toutes allergies merci de nous prévenir.

Les prix sont affichés TTC, service compris.

Le chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de votre compréhension.