

La Carte du moment

Du 16/09 au 03/10

Entrées

Œuf poché coulant façon meurette & gros lardons _____	7,50€
Velouté de fèves servi froid, crème fraîche & graines de courge _____	7,50€
La tranche de terrine artisanale des Brother's, pickles & mesclun _____	8,50€

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

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

Filet de canette cuit basse température, gastrique aux fruits rouges _____	17,50€
Poisson entier grillé (selon arrivage) au citron confit & romarin _____	20,00€
Entrecôte de veau snackée (180gr) sauce « sous-bois » _____	23,50€

Desserts

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

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis) _____	5,00€
Baba au Rhum & siphon vanille, Rhum cubain du moment _____	7,50€
Pavlova aux fruits rouges façon coupe glacée, sorbet plein fruit _____	8,00€

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.