



À PARTAGER À L'APÉRITIF

SALAISSON DE GIBIER	9 €
MARGARITA AU BASILIC 🌿🌿	8 €
TZATZIKI CONCOMBRE ET ANETH 🥒🌿	7 €

ENTRÉES

GASPACHO DE MELON, HUILE DE PIMENT D'ESPELETTE, BASILIC 🌿🥒🌿	12 €
NOIX DE VEAU, CRÈME DE BURRATA, PÊCHES ET HARICOTS VERTS 🥒🥒🥒🥒	14 €
POULPE GRILLÉ, CAVIAR D'AUBERGINE, CORIANDRE 🥒🐟	16 €

PLATS

MAIGRE GRILLÉ, COURGETTE GRATINÉE, SAUCE VIERGE 🐟🥒	25 €
PIÈCE DU BOUCHER, POMME DE TERRE NOUVELLE, SAUCE AU POIVRE 🌿🌿	26 €
VOLAILLE RÔTIE, SAUCE ROMESCO, SUCRINE GRILLÉE	19 €

LE TROU SOLOGNOT

6 €

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS 🥒🌿	10 €
-------------------------------------	------

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 🥒🥒	8 €
GÂTEAU RENVERSÉ AUX FRAMBOISES, ROMARIN 🥒🥒🌿	9 €
ABRICOT RÔTI, CRÈMEUX YAOURT À LA VERVEINE, SABLÉ BRETON 🥒🥒🌿	10 €

MENU DE LA PETITE BÉCASSE • 14 €

menu enfant

ŒUF MIMOSA 🥒🥒
VOLAILLE OU POISSON, LÉGUMES OU POMMES DE TERRE 🐟
MOUSSE AU CHOCOLAT 🥒🥒

MENU DÉJEUNER

*voir nos suggestions du jour sur l'ardoise**hors samedis, dimanches et jours fériés*ENTRÉE, PLAT *ou* PLAT, DESSERT • 19 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 25€



cacahuète	🥒 lactose	🌿 sésame	🐟 mollusques	🥒 œuf	🥒 moutarde	🌿 dioxyde de soufre et sulfites
céleri	🌿 gluten	🥒 lupin	🐟 crustacés	🥒 soja	🥒 fruits à coques	🐟 poisson 🌿 végétarien

Prix nets en euros (taxes et service compris). Toutes nos viandes sont d'origine française, sélectionnées avec soin.