



À PARTAGER À L'APÉRITIF

SALAISSON DE GIBIER	9 €
FOCACCIA, CRÈMEUX DE BURRATA AU VINAIGRE BALSAMIC 🌿🌿	9 €
TZATZIKI CONCOMBRE ET ANETH 🌿🌿	7 €

ENTRÉES

GASPACHO DE COURGETTE, FETA, PIGNONS DE PIN 🌿🌿	12 €
TARTARE DE BŒUF, CÂPRES, MOUTARDE D'ORLÉANS 🍷🍷	15 €
POULPE GRILLÉ, CAVIAR D'AUBERGINE, CORIANDRE 🌿🐟	16 €

PLATS

MAIGRE GRILLÉ, FENOUIL, TOMATES CONFITES 🐟🌿	25 €
PIÈCE DU BOUCHER, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE CHIMICHURRI 🍷	26 €
VOLAILLE RÔTIE, SAUCE ROMESCO, SUCRINE GRILLÉE 🍷	19 €

LE TROU SOLOGNOT

6 €

FROMAGES

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

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 🍷🍷	8 €
RIZ AU LAIT, FRAMBOISES DE MONT-PRÈS-CHAMBORD 🍷🍷	8 €
TARTE FINE À LA PÊCHE, GLACE VANILLE 🍷🍷🌿	9 €

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.