



NOS MENUS

Menu Gastronomique surprise:	
Menu CARPE DIEM 4 temps	49€
Menu CARPE DIEM 5 temps Uniquement le soir, au plus tard avant 20h30	60€
Menu CARPE DIEM 6 temps Uniquement le soir, au plus tard avant 20h30	70€

À LA CARTE

Planche de charcuteries	7€
-------------------------	----

Fromages affinés par M. Marty et leurs condiments:

Assiette de 3 fromages	7€
Assiette de 5 fromages	9€



NOS MENUS

Menu Gastronomique surprise:	
Menu CARPE DIEM 4 temps	49€
Menu CARPE DIEM 5 temps Uniquement le soir, au plus tard avant 20h30	60€
Menu CARPE DIEM 6 temps Uniquement le soir, au plus tard avant 20h30	70€

À LA CARTE

Planche de charcuteries	7€
-------------------------	----

Fromages affinés par M. Marty et leurs condiments:

Assiette de 3 fromages	7€
Assiette de 5 fromages	9€



Menu Malbec

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 27€

Entrée /Plat/Dessert 35€



Viande d'origine France
Prix net TTC

ENTREE 10,50€

Œuf parfait, salade de concombre croquant et caillé de chèvre infusé à la menthe.

Ou

Haddock, palourde, crème haricot coco.

PLAT 18,00€

Pêche du jour dorée au beurre de citron vert, wok de choux graines de chia, écrasé de pomme agira et émulsion de lait de gingembre.

Ou

Filet mignon de cochon rôti, pulpe de céleri aux agrumes, jus au thym

DESSERT 9,00€

Tatin d'abricot au miel et crème glacée au thym citron.

Ou

La profiterole, crème glacée vanille de Madagascar, sauce chocolat et chantilly légère.



Menu Malbec

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 27€

Entrée /Plat/Dessert 35€



Viande d'origine France
Prix net TTC

ENTREE 10,50€

Œuf parfait, salade de concombre croquant et caillé de chèvre infusé à la menthe.

Ou

Haddock, palourde, crème haricot coco.

PLAT 18,00€

Pêche du jour dorée au beurre de citron vert, wok de choux graines de chia, écrasé de pomme agira et émulsion de lait de gingembre.

Ou

Filet mignon de cochon rôti, pulpe de céleri aux agrumes, jus au thym

DESSERT 9,00€

Tatin d'abricot au miel et crème glacée au thym citron.

Ou

La profiterole, crème glacée vanille de Madagascar, sauce chocolat et chantilly légère.