



Carte du jeudi 16 juillet au mardi 8 septembre

Des besoins alimentaires spécifiques ?

*Allergies, intolérances ou régimes particuliers : n'hésitez pas à nous en informer.
Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes.*

Un déjeuner rapide ou horaire à respecter ?

*N'hésitez pas à nous le préciser dès votre arrivée, nous ferons notre possible pour
adapter notre service et vous accueillir au mieux.*

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

Lunch Time

de 11h45 à 12h30

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

*Parce que votre temps est précieux, profitez de notre formule
déjeuner servie de 11h45 à 12h30*

*Plat du jour & café gourmand
à 16€*

Dans la limite des quantités disponibles

LES ENTRÉES

La Tomate

Déclinaison autour de la tomate.

11

La Fraicheur du Puy

Salade de lentilles, truite fumée, tomates, poivrons.

12

Le Rouleau de printemps

Rouleau de Printemps, crabe des neiges, crevettes, légumes croquants, sauce aigre douce.

13

La Lotte

Ceviche de lotte, concombre et radis roses.

18

Le Bœuf

Chiffonnade de bœuf mariné et tartare italien.

19

LES PLATS

Le Tartare

Tartare de Bœuf Italien ou traditionnel.

18

16

Le Veau

Bavette de veau de 180g, Vallée d'Auge.

19

Le Loup

Dos de Loup de mer en croûte d'herbes, sauce vierge.

17

Le Rouget

Filet de rouget et gambas, sauce de tomate pesto

24

Le Cochon

Côte de cochon braisée du thym et jus corsé.

22

L'INCONTOURNABLE

Les Ravigoles

Ravigoles à la ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Petite 17

Grande 26

SUR LE POUCE

Du lundi au vendredi midi

LA SALADE DU MOMENT

15€

Fraiche, gourmande et composée selon les arrivages.

LE WRAP DU MOMENT

13€

Une recette maison qui évolue au fil des saisons et l'inspiration du chef

LE PLAT DU JOUR

13€

Le plaisir d'une cuisine maison qui change au gré des envies du chef

FROMAGE & LES DESSERTS

Le Fromage

assiette de fromages affinés.

8

Les Fruits

Assiette de fruits frais.

8

La Trilogie

Trilogie de sorbets et glaces maison.

8

Le Dessert du Moment

8

Le Gourmand

Café ou thé accompagné de 5 mignardises.

9

La Crème Brûlée

Crème brûlée à la vanille de Madagascar.

8

Le Fontainebleau

Faisselle, abricots, amandes, sirop d'orgeat et coulis abricot.

9

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

La Lotte

Ceviche de lotte, concombre et radis roses.

Le Bœuf

Chiffonnade de bœuf mariné et tartare italien

Le Rouget

*Filet de rouget et gambas, sauce de tomate
pesto.*

Le Cochon

Côte de cochon braisée du thym et jus corsé.

L'Assortiment

Assiette de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 27

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 35

La Tomate

Déclinaison autour de la tomate.

La Fraicheur du Puy

*Salade de lentilles, truite fumée, tomates,
poivrons.*

Le Rouleau de printemps

*Rouleau de Printemps, crabe des neiges,
crevettes, légumes croquants, sauce aigre
douce.*

Le Tartare

Tartare de Bœuf traditionnel.

ou

Italien (supplément 2€)

Le Veau

Bavette de veau de 180g, Vallée d'Auge.

Le Loup

*Dos de Loup de mer en croûte d'herbes, sauce
vierge.*

Les Fruits

Assiette de fruits frais.

La Trilogie

Trilogie de sorbets et glaces maison.

Le Dessert du Moment

