



Carte du mercredi 7 au 27 octobre 2026

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 Bettrave	11
<i>Carpaccio de betterave, nuage de chèvre cendré, croquant de noix, croûtons et pignons de pin.</i>	
L'Aubergine	12
<i>Piques de kefta d'aubergine, yaourt grec.</i>	
La sole	13
<i>Roulé de sole, julienne de légumes, beurre nantais.</i>	
Le Ris	19
<i>Tulipe de ris de veau aux girolles.</i>	
Les Saint-Jacques	19
<i>Poêlée de Saint-Jacques, butternut, lait d'avoine.</i>	

LES PLATS

Le Veau	22
<i>Quasi de veau, cuit en basse température, aux cèpes.</i>	
La Volaille	18
<i>Suprême de volaille jaune façon basquaise</i>	
Le Saumon	18
<i>Pavé de saumon, crémeux de carottes, jus vert.</i>	
Le Duo de Saint-Jacques	24
<i>Saint-Jacques aux poireaux en deux façons</i>	
Le Bœuf	20
<i>Entrecôte sauce béarnaise.</i>	

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

FROMAGES & LES DESSERTS

Le Fromage	8
<i>assiette de fromages affinés.</i>	
Le Tiramisu	8
<i>Tiramisu au café et Amaretto</i>	
L'Éclat Rose	8
<i>Framboise & citron vert - Entremets frais et acidulé créé pour Octobre Rose.</i>	
Le Dessert du Moment	8
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé accompagné de 5 mignardises.</i>	
La Douceur	9
<i>Framboise & Litchi - Une alliance délicate, fruitée et florale.</i>	
La Glace	8
<i>Coupe glacé à la fleur de lait et son topping de cerise amarena</i>	

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Le Ris

Tulipe de ris de veau aux girolles.

Les Saint-Jacques

Poêlée de Saint-Jacques, butternut, lait d'avoine.

Le Duo de Saint-Jacques

Saint-Jacques aux poireaux en deux façons

Le Veau

Quasi de veau, cuit en basse température, aux cèpes.

Le Fromage

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 Betterave

Carpaccio de betterave, nuage de chèvre cendré, croquant de noix, croûtons et pignons de pin.

L'Aubergine

Piques de kefta d'aubergine, yaourt grec.

La sole

Roulé de sole, julienne de légumes, beurre nantais.

Le Bœuf

avec supplément de 2€

Entrecôte de bœuf sauce béarnaise

La Volaille

Suprême de volaille jaune façon basquaise

Le Saumon

Pavé de saumon, crémeux de carottes, jus vert.

Le Tiramisu

Tiramisu au café et Amaretto

L'Éclat Rose

Framboise & citron vert - Entremets frais et acidulé créé pour Octobre Rose.

Le Dessert du Moment

