

Les Supers Jus 8h-16h**8 €****Recharge** : pomme, orange, carotte, gingembre**Detox** : cresson, concombre, granny smith**Antioxi** : ananas, banane, kiwi, gingembre**Semainier 12h-14h30****15 €****Lundi :**

Saucisse de chez E.Chavassieux, pomme purée

Mardi :

Haddock poché, épinards, crème de PDT fumée

Mercredi :

Joue de bœuf fondante, polenta à la sauge

Jeudi :

Sauté de volaille jaune à l'estragon, riz grillé

Vendredi :

Filet de daurade, légumes de saison, anchoïade

Entrées

Velouté de châtaignes 9 €

Gomasio

Pâté en croûte 16 €

Foie gras & pintade, gelée au cidre, pickles

Salade de betterave 12 €

Betterave de 10h, espadon fumé, menthe, sauce aigre-douce

Céleri rémoulade 9 €

Œuf bio confit, vinaigrette, noisette, herbes

Avocat de Sicile 9 €

Vinaigrette aigre-douce, mesclun

Plats

Lieu jaune 21 €

Fenouil rôti, coques & salicorne au jus

Steak Angus d'Aberdeen au poivre 21 €

Pommes dauphines

Poulette rôtie 21 €

P.Duplantier, légumes de saison au sautoir, jus corsé

Tartare de bœuf Normand au couteau 17 €

Frites maison

Croque-Monsieur, gouda truffé 16 €

Mesclun

Salades

Salade César 16 €

Romaine, volaille fermière, bacon, œuf bio, parmesan, Sauce césar, croûtons

Salade Grand Amour 16 €

Endives, trévisse, betteraves, poires, tomme, noisette

Fromages & desserts

St-Nectaire fermier 10 €

Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Guérande 8 €

Ananas « Pain de sucre » au sirop 9 €

Crème brûlée, vanille de Madagascar 8 €

Glaces & sorbets Berthillon (2 boules) 9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, pistache, praliné pignon de pin
Sorbet: ananas rôti basilic, cacao extra-bitter, poire

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques