RACINES

Le Chef, Pierre Chavatte et son équipe
La Seconde de Cuisine, Alexandra Pacella
Le Maître d'Hôtel, Aurélien Daniel
Le Serveur, Florian Sabatier
L'apprenti Cuisine, Baptiste Laurent

Le soir et dimanche

Merci de choisir un même menu pour toute la table

Le Menu «BRINDILLES»

40€ Hors boissons — **67€** Avec boissons*

*Un apéritif
1 verre de vin en entrée sélection du sommelier
1 verre de vin en plat sélection du sommelier

Entrées

Crevette – Chou-fleur - Café
ou
Boeuf - Carotte - Gribiches

Plats

Merlan – Céleri– Laitue
ou
Poulet – Épinard - Pomme de terre

Desserts

Pomme – Caramel – Vanille
ou
Pomelo - Thé – Chocolat Blanc

Le Menu «RACINES»

65€ Hors boissons — **95€** Avec boissons*

*Un apéritif
1 verre de vin en entrée sélection du sommelier
1 verre de vin en plat sélection du sommelier

Le Menu «ENFANT»

13€

Plat

Croquettes de coquillettes
au jambon et ketchup Maison

Dessert

Glaces

Entrées

Saint-Jacques – Panais – Cresson (suppl. 6€ en menu)	27€
Escargots – Chou de Bruxelles – Champignons	22€
Encornet – Fenouil– Paprika (suppl. 4€ en menu)	23€

Plats

Cabillaud – Potimarron – Châtaigne	32€
Veau – Maïs – Pomme de Terre	35€
Pigeon – Salsifis– Sirop de Liège (suppl. 4€ en menu)	34€

Desserts

Gin – Chocolat – Citron (suppl. 4€ en menu)	16€
Orange – Cointreau – Carotte	16€
Ananas – Coco – Poivre Tchuli (suppl. 3€ en menu)	18€
Assortiment de 3 fromages « Philippe Olivier »	15€

Café : 4€ | Café et Mignardises : 10€ I Irish Coffee : 12€