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 midi

Le Menu
«BOURGEON»
entrée - plat ou plat - dessert
30€

Le Menu
«BRINDILLES»
entrée - plat - dessert
35€

Le Menu
«ENFANT»
13€

Plat
Croquettes de coquillettes
au jambon et ketchup maison

Dessert
Glaces

Entrées

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

Plats

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

Desserts

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

Assortiment de 3 fromages « Philippe Olivier » : 15€

Café : 4€

Café et Mignardises : 10€