

Carte et Menus





A la carte

Entrées

Planche de charcuterie	14€
Planche de charcuterie à partager	24€
Thon rouge snacké, duo d'asperge, pesto ail des ours	18€
Tataki de Boeuf	14€
Houmous, ketchup de betterave et chou rouge	14€

Plats

Quasi de veau cuit basse température crème à l'ail noir	25€
Poisson du moment, et bouillon épicé	30€
Magret de canard à l'aillet	30€
Pavé de faux filet de boeuf, moutarde au mout de raisin au moût de raisins	32€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Desserts

Sélection de 3 fromages de chez Mons	14€
Sélection de 5 fromages de chez Mons	20€
Duo de Chocolat et Noisette	10€
Comme une tartelette citron fraise	10€





A la carte

Starters

Charcuterie	14€
Charcuterie to share	24€
Seared red tuna, asparagus duo, pesto of wild garlic foam	18€
Beef Tataki with houmous and beet ketchup	14€

Main courses

Beef fillet steak, with grape pout	32€
Veal cooked at low temperature black garlic cream	25€
Fish of the moment, spicy broth	30€
Duck breast with garlic	30€

All our dishes are accompanied by seasonal vegetables

Desserts

Plate of 3 cheeses Mons home	14€
Plate of 5 cheeses Mons home	20€
Chocolate Duo with hazelnuts	10€
Like a lemon strawberry tartlet	10€





Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Entrées

Tataki de Boeuf , houmous, ketchup de betterave et choux rouge

OU

Thon rouge snacké, duo d'asperge, pesto ail des ours

Plats

Quasi de veau,
crème à l'ail noir, petits légumes

OU

Poisson du moment, et bouillon épice

Desserts

Duo de Chocolat et Noisette

OU

Comme une tartelette citron fraise



Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

Starters

Beef Tataki with buternut cream and peanuts

OR

Seared red tuna, asparagus duo, wild garlic foam

Main courses

Veal

black garlic cream, small vegetables

OR

Fish of the moment, spicy broth

Desserts

Chocolate Duo with haselnuts

OR

Like a lemon strawberry tartlet



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Présenté uniquement le midi, hors jour férié et week-end

Entrée

Panacotta de chèvre salade de courgette et chorizo 7€

Plat

Suprême de Volaille, Polenta et Légumes de saisons
coulis Piquillos 15€

Dessert

Nougat Glacée et fraise 6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Plat

Selon arrivage du chef 10€

Dessert

Selon arrivage du chef 5€



Menu "L'Atelier du jour"

28€

Presented only at noon , excluding holidays and weekends

Starter

Goat cheese Panacotta and Zucchini, chorizo salade

7€

Main course

Supreme of Poultry, Polenta and vegetable

15€

Dessert

Ice Nougat

6€

Menu "Petit vigneron"

15€

Main course

According to the chef's arrival

10€

Dessert

According to the chef's arrival

5€