

LE BUSINESS

35€
TTC

*Uniquement le midi du lundi au vendredi, Hors jours fériés
Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Petite Salade de Gésiers de Canard Confits, Croutons Aillés
Ou
Velouté de Légumes de Saison
Croutons Aillés

Le Plat

Cuisse de Poulet Grillé, Jus de Viande Réduit
Frites Maison, Salade
Ou
Dos de Colin Snacké, Beurre Blanc Citron
Poêlée de Légumes de Saison

Le Dessert

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail
Mousse au chocolat maison
Ou
Coupe de Fruits Frais de Saison
Café

L'Apéritif

Kir au Vin Blanc
ou
Bière pression
(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
(1 bouteille pour 4 à panacher)

Valable du 15 octobre 2026 au 31 mars 2027

LE TRADITION

38€
TTC

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Tartelette tatin aux oignons confits,
Salade Frisée et Petits Lardons Grillés

ou

Fricassée de Champignons de Paris et Pleurotes,
Oeuf Parfait et Tuile Croustillante

Le Plat

Le Traditionnel Cordon Bleu de Volaille,
Purée Grand-Mère et Jus de Viande

ou

Filet de Lieu Noir Rôti, Crème d'Estragon et Citron
Poêlée de Légumes de Saison

Le Dessert

Gâteau Moelleux aux Pommes,
Crème Anglaise à la Cannelle

ou

Crème Catalane Maison aux Agrumes

L'Apéritif

Kir au Vin Blanc

ou

Bière pression

(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

(1 bouteille pour 4 à panacher)

Valable du 15 octobre 2026 au 31 mars 2027

LE REGIONAL

42€
TTC

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Pâté en Croute Maison ,
Jus de Viande en Vinaigrette
ou
Oeufs Mimosa à la Chaire de Crabe
Pickles Maison et Petit Mesclun

Le Plat

Cuisse de Canard Confite du Sud Ouest, Jus de Viande
Pommes de terre Grenaille confites et Mesclun
Ou
Pavé de Truite Rôtie à l'Huile d'Olives
Crème à l'Oseille, Légumes Poêlés de saison

Le Dessert

Pastis Landais Perdu, Caramel au Beurre Salé
Ou
Poire Pochée aux Epices, Sauce Chocolat Maison
et Amandes Grillées

L'Apéritif

Kir au Vin Blanc
ou
Bière pression
(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
(1 bouteille pour 4 à panacher)

Valable du 15 octobre 2026 au 31 mars 2027

LE GOURMET

56€
TTC

Les Choix sont à communiquer une semaine avant par e-mail

L'entrée

Foie Gras de Canard Maison Samaran mi-cuit, confit d'oignons au vinaigre balsamique de Modène IGP, pain grillé et petit mesclun

ou

Ajo Blanco, Gravlax de Saumon Maison et
Vinaigrette au Herbes Fraîches et Grenade, Pain Nordique

Le Plat

Emincé de Magret de Canard grillé de la Maison
Samaran, Jus Réduit aux Morilles
Crèmeux de Choux Fleur et Mini Carottes fondantes

Ou

Pavé de cabillaud snacké,
Sauce Hollandaise et Huile Verte
Crèmeux de Choux Fleur Rôti, Mini Carottes Fondantes

Le Dessert

Moelleux au Chocolat,
Cœur Crème de Marrons, Crème Anglaise Maison

Ou

Pavlova Ananas et Mangue
Coulis de Fruits Exotiques

L'Apéritif

Kir Pétillant
ou
Bière pression
(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône
En rouge et blanc
(1 bouteille pour 4 à panacher)

Valable du 15 octobre 2026 au 31 mars 2027

Autres propositions disponibles sur demande

A partager

Charcuterie

*Serrano 24 mois, chorizo de Cebo ibérique,
Saucisse sèche, rosette, Lomo ibérique*

Panier de Légumes croquants de Saison
Carottes, choux fleur, radis ronds (selon arrivage)
Sauce au yaourt et herbes fraîches

Les Fingers Food

Croquette au Jambon

Croquette à la Morue

Croquette aux Champignons

Le coin grillades

Duo de Viandes Marinées Grillées Emincées à Piquer

Bœuf, Volaille

Frites maison

Le sucré

Duo De mignardises 2/pers

L'Apéritif

Kir au Vin Blanc

ou

Bière pression

(1/pers)

Les Vins

Cuvée Perrin, vallée du Rhône

En rouge et blanc

(1 bouteille pour 4 à panacher)