

## Entrées

<b>FOIE GRAS MAISON</b> , chutney de tomates vertes et toast grillé	16€
<b>ŒUF BIO PARFAIT</b> , gaspacho à la tomate et toast au basilic	10€
<b>TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE</b> , salade et cornichons	10€
<b>SALADE DE PASTÈQUE À LA FÊTA</b> , échalotes séchées, tomates cerises et menthe	10€
<b>CEVICHE DE DORADE</b> au lait de coco et mousse de wasabi	12€
<b>BURRATA CRÉMEUSE, MELON</b> , tomates cerises multicolores, serrano, crème balsamique, basilic, pousses d'épinards	12€

## Viandes

<b>LE CRÉCY BURGER*</b> , steak du Limousin 180gr, Saint-Nectaire, oignons rouges confits, salade, tomates, sauce BBQ	19€
<b>ENTRECÔTE DE RACE SIMMENTAL - 300g</b> sauce au choix (poivre, brie ou Saint-Nectaire)	29€
<b>TATAKI DE BŒUF*</b> , marinade au gingembre, sauce soja et huile de sésame	21€
<b>PLUMA IBÉRIQUE*</b> , laqué au miel et crème balsamique	24€
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE*</b> , sauce crémeuse aux girolles	22€

## Poissons & végétariens

<b>MI-CUIT DE SAUMON*</b> , épices tandoori, graines de sésame, pousses de soja	24€
<b>FILET DE DORADE RÔTI AU FOUR*</b> , sauce au beurre blanc nantais	22€
<b>PÂTES ARTISANALES À LA CRÈME DE CÈPES ET TRUFFES</b> , copeaux de parmesan AOP	19€
<b>CHILI VEGAN</b> , riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, haché végétal	18€

## Salades & snacks

<b>FRITTO MISTO DU CHEF*</b> , calamars et crevettes panés maison	19€
<b>CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ AU COMTÉ</b> , jambon, crème de cèpes, brisures de truffe, roquette et frites	18€
<b>SALADE BRIARDE</b> , salade romaine, toast de brie fondu, œuf poché, lardons, magret fumé, tomates cerises	19€
<b>SALADE CÉSAR POULET</b> , salade romaine, parmesan, œuf dur, tomates, sauce fromagère et croûtons maison	18€
<b>SALADE CÉSAR SAUMON</b> , salade romaine, parmesan, œuf dur, tomates, sauce fromagère et croûtons maison	19€

\*Un accompagnement au choix :

Salade romaine, poêlée de légumes de saison, écrasée de pommes de terre maison, riz thai ou frites  
 Supplément accompagnement 4€

## Plats

## Fromages & desserts

<b>ASSIETTE 3 FROMAGES</b> , Saint-Nectaire, brie de Meaux, comté	12€
<b>COMPOTÉE BANANE/RHUBARBE ET SA CRÈME DE MASCARPONE</b> , crumble croustillant	10€
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b>	10€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b>	9€
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b>	11€
<b>ANANAS RÔTI AU MIEL</b> , boule de glace à la vanille	10€
<b>Nos gourmands</b>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> , assortiment de mini desserts maison	10€
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> , assortiment de mini desserts maison	14€