

Entrées

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD	14€
ŒUF BIO PARFAIT à la crème d'épinards et tuile de parmesan	11€
TERRINE DE CAMPAGNE À L'ANCIENNE , salade verte et cornichons	11€
CEVICHE DE BAR aux agrumes	14€
CASSOLETTE DE CREVETTES ET NOIX DE PÉTONCLE au lait de coco	12€
GASPACHO DE BETTERAVE ET FÊTA , piment d'Espelette	10€

Viandes

LE CRÉCY BURGER* , steak du Limousin 180g, St-Nectaire, oignons rouges confits, salade, tomates, sauce BBQ	19€
TATAKI DE BŒUF* , marinade au gingembre	22€
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES	23€
MIGNON DE PORC* , sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne	22€
ONGLET DE BŒUF* 180g, sauce à l'échalote	22€

Poissons & végétariens

FILET DE BAR , sauce vierge et écrasée de pommes de terre maison	24€
TATAKI DE THON aux graines de sésame, caramel de soja et méli-mélo de courgettes et salade	23€
PAVÉ DE CABILLAUD À L'AÏOLI et ses légumes de saison	23€
GNOCCHIS À LA CRÈME DE CÈPES ET TRUFFE , copeaux de parmesan AOP	19€
CHILI VEGAN , riz, guacamole, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs	18€

Snack et salades

CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ AU COMTÉ , jambon, crème de cèpes, brisures de truffe, salade et frites	19€
SALADE DE POULET CROUSTILLANT salade, parmesan, œuf dur, tomates, concombre, sauce fromagère et croûtons	18€
SALADE AU SAUMON FUMÉ romaine, roquette, fromage frais de brebis, radis, tomates, œufs, concombre, fraises, pignons de pin	19€

*Un accompagnement au choix :

Ecrasée de pommes de terre maison, frites, poêlée de légumes de saison, riz thaï, gnocchis à la crème ou salade verte
 Supplément accompagnement 4€

Plats

Fromages
 & desserts
 maison

ASSIETTE DE BRIE DE MEAUX ET COMTÉ , salade	12€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT	10€
TARTELETTE À LA CRÈME DE PISTACHE ET FRAMBOISE	12€
CRÈME BRÛLÉE au caramel au beurre salé	10€
SALADE DE FRUITS FRAIS , tuile de brioche et sorbet à l'orange sanguine	10€

Nos gourmands

CAFÉ GOURMAND , assortiment de mini desserts maison du moment	11€
CHAMPAGNE GOURMAND , assortiment de mini desserts maison du moment	14€