NOS BOCAUX - VRAI & BON

NOS SOUPES ET SALADES - 9,50€

Velouté comtois

Un velouté liant le goût délicat et légèrement sucré du poireau, la douceur du Comté

Soupe vénitienne

Une soupe de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes s du curry

Salade de lentilles au magret fumé

Salade de lentilles aux saveurs rustiques, avec ses magrets de canard fumés

Salade du rivage

Recette aux embruns océaniques, relevée de poivrons, haricots rouges, maïs, et moutarde.

Salade gourmande quinoa boulgour et petits légumes

Une salade légère, céréales et petits légumes, aux accents fruités de l'orange et de l'olive.

NOS PLATS - 9,50€

Parmentier de canard confit

Lit de purée de pommes de terre et l'élégance et la saveur de l'émincé de canard

Blanquette de volaille au risotto crémeux

Viande de poule et risotto crémeux, une recette tendre et fondante.

Cassoulet aux manchons de canard confits

La grande recette paysanne du sud-ouest français, viande de canard et haricots mogettes de Vendée savamment mijotés.

Choucroute au confit de canard

Toute la douceur d'un chou peu acide pour ce plat emblématique d'Alsace, accompagné d'un manchon de canard confit et d'une saucisse de porc.

Tartiflette

Un savoureux gratin de pommes de terre, oignons et reblochon AOP

Tomates farcies et riz fondant

Un plat de cuisine familiale, farce de porc et chapelure délicieusement rafraîchies avec la chair de la tomate, l'ail et le persil.

NOS DESSERTS - 1,5€

Yaourt aux fruits

Fruits de saison

Fromage blanc