

La Carte *de midi*



mercredi - vendredi

25 mars - 27 mars 2026

mercredi - jeudi

1 avril - 2 avril 2026

vendredi

3 avril | Fermé à midi

LES ENTREES

Salade du marché	5
Feuilles d'hiver	
Vinaigrette aux huiles du Moulin de Sévery	
Poireau bio de Sédeilles en vinaigrette	12
Oeuf bio de la ferme Privet	
Pâté en croûte du Chef Thibault	15
Mesclun du marché	

LES PLATS

Gnocchi Pastabate	24
Epinard bio de Sédeilles	
Vieux Sbrinz d'alpage	
Parisienne de Boeuf du pays *	29
Jeune carotte rôtie	
Saumon des Grisons *	28
Beurre blanc à l'argousier	
Jeune carotte rôtie	

* CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Quinoa de Cottens
Ou
Panisse
+ ketchup des Chefs

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du Pays	
3 sortes	9
5 sortes	15
Mousse	12
Chocolat "Note de Fèves"	
Chantilly tonka	
Sorbet	12
Mandarine bio de Sicile	
Pistache	
Crumble	

Des questions sur les allergènes ?
Notre équipe est à ta disposition
pour te renseigner.

Provenances
Boeuf, saumon ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}