

Le Menu Midi Semaine

Entrée + Plat + Dessert 23€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17€

Les entrées au choix 🍽️

Salade de chèvre chaud et miel

Velouté du Chef et son froissé de jambon Serrano

Les plats au choix

Pièce du boucher et sa béarnaise, frites maison 🍽️

Jambonnette de dinde, lanières de poivron et tagliatelles

Les desserts au choix

Tiramisu 🍽️

Tarte Tatin et sa douceur glacée 🍽️

Coupe de glace trio (3 boules)

Les desserts seront également demandés lors de la prise de votre commande

Le Menu « Renaissance » (hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 30 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Mise en bouche



Les entrées au choix



Œufs en meurette et ses mouillettes

Velouté du Chef et son froissé de jambon Serrano



Les plats au choix



Pièce du boucher et sa béarnaise, frites maison

Filet d'églefin façon meunière et compotée de fenouil



Les desserts au choix

Tiramisu



Profiteroles et sa chantilly



Tarte Tatin et sa douceur glacée



Coulant au chocolat, cœur de framboise



Coupe de glace trio (3 boules)

Le Menu « Absolue »

Entrée + Plat + Dessert 40 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35 €

Mise en bouche



Les entrées au choix



Vol au vent au ris de veau et champignons

Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine

Nage de Gambas et sa julienne de légumes



Les plats au choix



Pavé de bœuf français, sauce au bleu d'Auvergne, gratin dauphinois

Magret de canard sauce à l'orange, écrasé de patate douce

Filet de bar au beurre blanc vanillé, riz et légumes sautés




Le fromage ou Les desserts au choix

Assiette de fromages, salade et noix

Tiramisu 

Tarte tatin 

Coulant au chocolat 

Profiteroles 

Coupe de glace trio (3 boules)

Les desserts seront également demandés lors de la prise de votre commande

A la carte

Les Entrées

- Velouté du Chef et son froissé de jambon Serrano 12,00 €
Œufs en meurette et ses mouillettes 15,00 €
Salade gourmande de l'Absolue (*salade, saumon fumé, gambas*) 18,00 €
Vol au vent au ris de veau et champignons 19,00 €
Nage de Gambas et sa julienne de légumes 20.00 €
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine 21,00 €

Les Viandes

- Pièce du boucher et sa béarnaise, frites maison 18.00 €
Magret de canard et sa sauce à l'orange, écrasé de patate douce
24,00 €
Fricassée de ris de veau braisés sauce aux morilles 26,00 €
Pavé de bœuf français, sauce au bleu d'Auvergne 28.00 €

Les Poissons

- Filet d'églefin façon meunière et compotée de fenouil 17,00 €
Filet de bar au beurre blanc vanillé, riz et légumes sautés 21,00 €



Label « Fait Maison » • Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts.

Le Menu Lou

13,40 €

Pas pour les grands !

Du steak haché, Frites, du ketchup

Une glace et un jus de fruit ou un soda

Les fromages

8.00 €

Plateau de fromages frais et affinés

Les desserts ☰

8.00 €

Tiramisu

Profiteroles et sa chantilly

Tarte Tatin et sa douceur glacée

Coulant au chocolat, cœur de framboise

Glaces/Sorbets

8,00 €

Coupe Fruits rouges : sorbet cerise, fraise, framboise, coulis aux fruits rouges et chantilly

Colonel : 1 boule sorbet citron vert + vodka

Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Coupe trio : 3 boules + chantilly (aux choix vanille, fraise, cerise, framboise, citron)