



## Manifesto

---

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

### LE MENU DE LA SEMAINE

---

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29€

---

Entrée + Plat + Dessert 33€

---

### LE MENU DU CHEF

---

Entrée + Plat + Dessert 42€

---

### LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

---

Plat + Dessert 15€

---

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



## TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

<b>HOUMOUS</b> 	9€
Carottes et pois chiches à la cacahuète grillée	
<b>ASSIETTE DE JAMBON SERRANO</b>	12€
Affiné 18 mois, pan con tomate	
<b>ANCHOIS FUMÉS SUR TOAST</b>	16€
Beurre d'estragon et radis ronds	

## SUGGESTION, À PARTAGER...

Pièce.s à partager, sélectionnée.s avec soin par le Chef Nicolas Moreau et ses équipes. Choix selon arrivage, saison et inspiration.

Viande et/ou poisson pour 2 personnes 50€ / pers

Accompagnement : pomme de terre fondante et sauce béarnaise

# LE MENU DE LA SEMAINE

---

Du lundi 3 mars au dimanche midi 9 mars

---

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 33€

## ENTRÉES - 12€

Tartelette poireaux, espuma de pomme de terre à la réglisse

OU

Gravlax de truite, pesto de coriandre

## PLATS - 20€

Cuisse de canard confite, chou Paktchoï braisé, jus réduit au vinaigre de cidre

OU

Beignet de Dorade Cébaste, pommes grenailles, sauce tartare

## DESSERTS - 10€

Feuilleté à la poire, crème vanille, glace à la confiture de lait

OU

Fromages affinés de la fromagerie Neuvilleoise

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

# LE MENU DU CHEF

---

Du lundi au dimanche midi & soir

---

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

## ENTRÉES

**L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES** 

Polenta parfumée au mélilot, sauce au vin rouge

OU

**LES ESCARGOTS DE QUINCIEUX**

Façon Parmentier aux champignons des bois

## PLATS

**LE MAGRET DE CANARD FRANÇAIS**

Chutney de pruneaux à l'armagnac, légumes rôtis

OU

**LINGUINE BIO** 

Crème de noix de cajou au baies rose,  
épinards frais en branche, huile de ciboulette

OU

**LA LOTTE DES CÔTES BRETONNES**

Courge butternut, gomasio aux amandes,  
émulsion au curry et moutarde

## DESSERTS

**LA NOISETTE DU PIÉMONT**

Paris Brest Mont Cindre

OU

**LA POIRE DE NOS RÉGIONS**

Sur la route des épices, crème de spéculoos et crème glacée au yaourt

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.