

Entrées

- Nectarines poêlées**, burrata, jambon cru de Cochon Duroc 9 €
- ✓ **Velouté de potimarron bio**, éclats de châtaignes bio, graines de tournesol 8 €
- Automne gourmand**, *trois mini-entrées savoureuses* 10 €
Nectarines poêlées ; Velouté de potimarron ; Petite salade de patates douces bio rôties

Plats

- Filet de Muge de Méditerranée**, 19 €
gnocchis de patate douce bio, fleur de thym, jus marin
- Cochon Duroc**, en cuisson basse température, 19 €
mousseline de pomme de terre bio au siphon, petits légumes bio du jardin

Desserts

- ✓ **Duo de fromages**, du Pic Saint-Loup & d'ailleurs 7 €
- ✓ **Poire Guyot fondante aux épices**, crumble de châtaignes bio, 8 €
glace artisanale au yaourt
- ✓ **Mousse chocolat au streusel**, gelée de mangue et potimarron 8 €
- Café gourmand**, *deux mini-desserts et une glace artisanale, accompagnés d'un café* 10 €

Menu Bistrot 2 Temps	Entrée, Plat ou Plat, Dessert	22€	<i>le midi en semaine</i>
Menu Bistrot 3 Temps	Entrée, Plat, Dessert	28€	
Suppléments au Menu Bistrot	Automne gourmand	+3€	
	Café gourmand	+3€	
Menu enfant	<i>jusqu'à 10 ans</i> Plat en ½ portion, Dessert	15€	

✓ Indique des assiettes végétariennes pouvant inclure des produits laitiers, du miel et/ou des œufs.