

La carte de Félix

Vin du mois : Corbières, Les herbes hautes by Jeff Carrel, 2015

Au verre : 6.50 €

Pichet : 17 €

Bouteille : 24 €

Planches à partager

Anchois à la provençale	7,00
Tarama artisanal	8,00
Rillettes d'oie	7,00

Entrées

Œufs bio mayonnaise	7,00
Poêlée de gambas black tiger en persillade	9,00
Poêlée de girolles clous	12,00
Poireaux crayons vinaigrette	8,00
Soupe chaude du moment	9,00

Plats

Andouillette de Troyes, pommes grenailles, sauce moutarde	18,00
Côte de bœuf Simmental 1kg, pommes grenailles, salade, béarnaise (2 personnes)	62,00
Daurade à la plancha, fondue de poireaux, sauce au beurre blanc	17,00
Dos de cabillaud, purée maison, sauce au jus de viande	19,00
Onglet de bœuf Rouge Des Prés, sauce béarnaise, pommes grenailles	19,00
Filet mignon de cochon Français, purée maison, sauce aux morilles	20,00

Desserts

Délicieux fromage du moment	9,00
Tarte aux figues	11,00
Profiterole maison	8,00
Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,00
Salade de pommes et poires, sorbet abricot-gingembre	8,00
Glaces et sorbets du Bac à Glaces (vanille, citron, caramel au beurre salé)	7,00
Café très gourmand	8,00
Coupe colonel	10,00

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais, de saison par notre chef et son équipe

Prix nets en euros, service inclus