Novembre
2026
Midi et Soir

MENU
Sept Jours sur Sept

Du 03 au 29 Novembre

RESTAURANT
12H - 14H 19H00 - 21H45

ENTRÉES

Crémeux de panais et oeuf parfait,
julienne de céleri-rave, vinaigrette cidre moutarde, crumble noisettes, copeaux de granny smith et cerfeuil
(lait pasteurisé, oeuf, moutarde, gluten, fruits à coque)

Bao farce patate douce et champignons, sauce miel paprika miso,
lit de carottes râpées aigre douce, mayonnaise citron, cacahuètes et coriandre
(gluten, miel, moutarde, oeuf, arachide)

PLATS

Poitrine de porc roulé aux herbes et jus de porc balsamique,
choux de Bruxelles rôtis, pavé de pommes de terre snacké, siphon panais piment d'Espelette
(poisson, lait pasteurisé)

Croquettes de poisson blanc et boulgour cranberries, cannelle et herbes fraîches,
épinards tombés, fromage fouetté noix échalotes, ketchup de prune et tuile de tournesol
(poisson, oeuf, gluten, lait pasteurisé, fruits à coque)

Gratinée de pasta longa maison, crème de butternut muscade et chapelure à l'ail,
courge rôtie, crème montée au Comté, champignons snackés et copeaux de radis
(lait pasteurisé, gluten, oeuf)

FROMAGE

Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la Fromagerie B.O.F, en lien direct avec des fromagers de notre région
(lait)

DESSERTS

Entremet chocolat noir et velour cacao,
chantilly cacao, sauce chocolat noir et tuile chocolat fleur de sel
(lait pasteurisé, gluten, oeuf, miel)

Riz au lait végétal à la verveine et poires pochées,
coulis de coing, huile de verveine et sarrasin soufflé

PRIX*	RÉGIME ALIMENTAIRE	
À LA CARTE		L'entièreté de notre carte de restauration est cuisinée à partir de produits frais, locaux et de saison, et est renouvelée chaque mois. Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
entrée ..... **10 euros**	végétarien	
plat..... **18 euros**	sans lactose	
assiette fromages..... **9 euros**		
dessert..... **9 euros**	sans gluten	
FORMULES LES MIDIS EN SEMAINE**		
entrée-plat ..... **25 euros**		
plat-dessert..... **25 euros**		
entrée-plat-dessert.. **29 euros**		

*TTC SERVICE COMPRIS
**HORS JOURS FÉRIÉS

Mois
Novembre

CARTE
coffee shop - afterwork

Du 03 au 29 Novembre

COFFEE SHOP ET AFTERWORK
14H - 18H30

Nos pâtisseries sont à savourer exclusivement lors du service Coffee Shop l'après-midi (hors service du midi et du soir)

SUCRÉ

Cookie chocolat-noisette,
crème montée au cacao, noisettes torréfiées, pépites de chocolat
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruits à coque)

Cookie deux chocolats,
crème montée vanille et pépites chocolat blanc et noir
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)

Brownie au chocolat et aux cacahuètes,
crème montée au caramel, caramel beurre salé, copeaux de chocolat et cacahuètes
(œuf, lait pasteurisé, gluten, arachides)

Financier végétal aux fraises,
coulis fruits rouges, chantilly végétale vanille, amandes effilées et pétales de rose
(gluten, fruits à coque)

Quatre-quarts pomme cannelle,
caramel, crème montée vanille, noix et pétales de rose
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruits à coque)

SALÉ

Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la Fromagerie B.O.F, en lien direct avec des fromagers de notre région et accompagnés du pain singulier de la Boulangerie Bonomia
(lait)

PRIX*	RÉGIME ALIMENTAIRE	
cookie..... **3,80 euros**	végétarien	Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
gâteau..... **5,50 euros**	sans lactose	
fromages..... **9 euros**	sans gluten	

*TTC SERVICE COMPRIS

November 2026
Lunch and Dinner

MENU
7 Days a Week

From November 3 to 29

EN

RESTAURANT
12H - 14H 19H00 - 21H45

STARTERS

Creamy parsnip soup and perfect egg,
celery root julienne, apple cider and mustard vinaigrette, hazelnut crumble, Granny Smith apple shavings and chervil

Steamed bao buns filled with sweet potato and mushrooms, honey, paprika and miso sauce,
sweet and sour shredded carrot, lemon mayonnaise, peanuts and fresh coriander

MAIN COURSES

Herb-stuffed rolled pork belly, balsamic pork jus,
roasted Brussels sprouts, pan-seared potato pavé, parsnip espuma with Espelette pepper

Fish croquettes, bulgur wheat with cranberries, cinnamon and fresh herbs,
wilted spinach, whipped cheese with walnuts and shallots, plum ketchup and sunflower seed tuile

Homemade pasta longa gratin, butternut squash and nutmeg cream and garlic breadcrumbs,
roasted squash, whipped Comté cheese cream, seared mushrooms and radish shavings

CHEESE

Cheese plate,
a selection of three seasonal cheeses from Fromagerie B.O.F., sourced directly from local regional cheesemakers
(allergens : unpasteurized milk)

DESSERTS

Dark chocolate entremets with a cocoa velvet finish,
cocoa whipped cream, dark chocolate sauce and dark chocolate tuile with fleur de sel

Verbena-infused plant-based rice pudding with poached pears,
quince coulis, verbena oil and puffed buckwheat

*TTC SERVICE INCLUDED
**EXCEPT ON HOLYDAYS

PRICES*	DIETS	
À LA CARTE		Our menu is carefully crafted using only fresh, local, and seasonal ingredients. It is entirely renewed every month to reflect the best produce of the season. Allergens are listed for each main course, and all the meat we serve is sourced exclusively from France.
starters ..... **10 euros**	vegetarian	
main courses..... **18 euros**	lactose free	
cheese ..... **9 euros**	gluten free	
dessert..... **9 euros**		
MIDWEEK LUNCH OFFERS**		
starter - main..... **25 euros**		
main-dessert..... **25 euros**		
starter-main-dessert. **29 euros**		

November 2026

MENU
Coffee shop

From November 3 to 29

EN

COFFEE SHOP & AFTERWORK
14H - 18H30

Our pastries and sweet treats are available exclusively during our afternoon Coffee Shop service and are not available to lunch or dinner guests.

SWEET

Chocolate-hazelnuts cookie,
dark chocolate ganache, roasted hazelnuts, chocolate chips
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)

Dark and white chocolate cookie,
white chocolate ganache, dark and white chocolate chips
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)

Chocolate and peanuts brownie,
caramel ganache, salted butter caramel, chocolate shavings and peanuts
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)

Strawberries plant-based financier,
red fruits coulis, basil plant-based whipped cream, flaked almonds and rose petals
(gluten, tree nuts)

Apple and cinnamon pound cake,
caramel, vanilla whipped cream, nuts and rose petals
(gluten, eggs, pasteurized milk)

SAVORY

Cheese plate,
a selection of three seasonal cheeses from Fromagerie B.O.F., sourced directly from local regional cheesemakers, served with the “singulier” bread from the local Bonomia bakery
(milk, unpasteurized milk)

*TTC SERVICE INCLUDED

PRICES*	DIETS	
cookie..... **3,80 euros**	vegetarien	Allergens are listed for each product, feel free to ask our staff for further informations
cake..... **5,50 euros**	lactose free	
cheeses..... **9 euros**	gluten free	