

Le Potager

Les Entrées – 11€

Terrine de Canard aux Cerises griottes, Mesclun

Velouté de Panais, Huile d'Orange et Epine-Vinette, Crispy de Lard

Tempura de poisson, sauce au Ketchup de cassis

Les Plats – 18€

Croûte aux Champignons, sauce au Savagnin, et Œuf Mollet
(tarif plat hors menu : 23€)

Ragoût de Râble de lapin à la Kriek
Patia de Pommes de Terre

Pêche du Jour, Risotto d'Epeautre et Cébette
Beurre Blanc au Crémant Rosé de Bourgogne

Les Desserts – 9€

Choix parmi nos 3 desserts du Jour,
préparés par nos Pâtissières Cloé & Lucie

*Formule « Entrée, plat & Dessert » : 33€ (5€ supp Croute)
Menu Enfant (Plat et Dessert - jusqu'à 12 ans) : 15€*

Le Potager

Starters – 11€

Duck and Cherries Terrine, Green Salad

Parsnip Velouté, Orange Oil and Barberry, crispy bacon

Fisch Tempura, Blackcurrant Ketchup Sauce

Mains – 18€

Mushrooms on crispy bread, white wine Sauce, half-boiled egg
(price of the dish only : 23€)

Rabbit loin and Kriek Stew
Potatoe Patia

Fish of the day, Spelt Rissotto & Spring Onions,
Crémant de Bourgogne Beurre Blanc

Desserts – 9€

Choice of 3 desserts of the day,
freshly prepared by our Pastry Chefs Cloé & Lucie

*Lunch Special « Starter, Main & Dessert » : 33€ (5€ supp Mushrooms)
Kids Menu (Main & Dessert– up to 12 yo) : 15€*



Le Potager
Ouvert du Mercredi au Dimanche
pour le déjeuner
et le Mardi soir pour le dîner

