

## 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 Pâtisseries 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

