



À LA CARTE

ENTRÉES

- TARTARE DE CANARD AUX ÉPICES CAJUN,
PAIN AUX CÉRÉALES GRILLÉ 10.50€
- AUMÔNIÈRE DE BOUDIN NOIR
ET FOIE GRAS JUS RÉDUIT AU PORTO ROUGE 12.50€
- TARTE FINE DE SALICORNE ET SAUMON EN TATAKI,
SÉSAME NOIR ET CHANTILLY AU CITRON VERT 10.50€
- ASPERGES GRATINÉES AU COMTÉ,
ÉMULSION DE CORIANDRE ET SPONGE CAKE 🌿 11.50€

PLATS

- DOS DE LIEU NOIR EN CROÛTE D'HERBES ET COUTEAUX,
JARDINIÈRE DE LÉGUMES À LA PAYSANNE 22.90€
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM ET
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'AIL DES OURS 25.50€
- RÂBLE DE LAPIN À LA MOUTARDE,
POLENTA CROUSTILLANTE ET ARTICHAUT POIVRADE 21.90€
- RISOTTO DE PERLES DE COUSCOUS,
BOULETTES VÉGÉTALES À LA CRÈME D'ASPERGE 🌿 16.50€

FROMAGES

- ASSORTIMENTS DE 3 FROMAGES ET SALADE 10.00€

DESSERTS

- CAFÉ GOURMAND 9,90€
- PERLE DU JAPON AU LAIT DE COCO ET ANANAS 7.50€
- TARTELETTE AU CHOCOLAT BLANC ET MANGUE 8.50€
- TIRAMISU PISTACHE ET FRAMBOISE 7.50€
- FAISSELLE 5.00€
(FRUITS ROUGES OU MIEL OU HERBES AROMATIQUES OU NATURE)



MENUS

MENU LUNCH

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

ENTRECÔTE ET POMME DE TERRE SAUTÉES AU
ROMARIN

PANA COTTA AU PRALINE ROSE ET FRUITS DE LA
PASSION

27.90€



MENU ENFANT

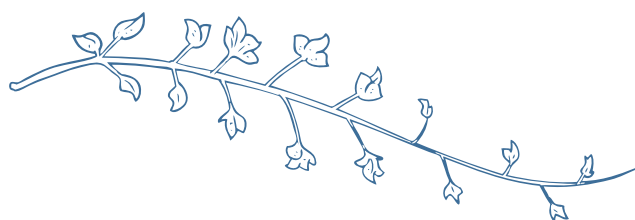
(-12 ANS)

BURGER ET POTATOES

COUPE GLACÉE OU FONDANT AU CHOCOLAT

1 SIROP À L'EAU & 1 JEU SURPRISE

12,90€



Prix exprimés en TTC
Carte sous réserve de modifications

