

POUR COMMENCER...

Carpaccio de noix de Saint Jacques à la thaïlandaise
16 €

Œuf parfait, crème de panais au safran et chips de carottes
11 €

Duo d'asperges, siphon au Gianciale et tuile de vieux parmesan
12 €

Finger de foie gras glacé à la mangue, pain au maïs et condiments exotiques
19 €

POUR SUIVRE...

Retour de pêche, laqué au miso et au miel sur sa feuille de bananier et risotto verde
26 €

Duo de poissons à la façon d'une bouillabaisse
24 €

Ballotine de poulet jaune dans une feuille de chou cuit à basse température, fenouil rôti au jus d'orange, thym et amandes, accompagné de pommes chips
22 €

Pièce du boucher, tube de poireau brûlé au chalumeau et pommes chips
Prix selon marché

POUR FINIR...

Tartelette au citron
Citrons de Nice, sorbet citron
12 €

Grain de café
Ganache chocolat noir, sorbet chocolat et mélisse
11 €

Mangue et passion
Palet de mangue, sponge cake au thé matcha, écume fruit de la passion
11 €

Rhubarbe et fraises
En plusieurs textures, croustillant pistache, mousse vanille et glace au thym
12 €

Chocolat Liégeois
9 €

Irish Coffee
9 €

Sorbet arrosé à l'eau de vie
Framboise, mirabelle, poire, pomme ou citron
9 €

LE MENU ENFANT

12 €

1 plat (Viande ou poisson) + 1 glace

LE MENU LOUISE

48 €

Duo d'asperges, siphon de Gianciale, tuile au parmesan

OU

Œuf parfait, crème de panais au safran, chips de carottes

Retour de pêche, laqué au miso et au miel, risotto verde

OU

Ballotine de poulet jaune dans sa feuille de chou, pommes chips

Fondant au chocolat

OU

Rhubarbe et fraises

LE MENU DU JOUR

Uniquement le midi du mardi au vendredi

> 1 plat : 14 €

> Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20 €

> Entée+Plat+Dessert : 24 €

*Découvrez également nos suggestions qui varient quotidiennement
selon les arrivages et l'inspiration du chef !*