

LA CARTE DU MOMENT

POUR COMMENCER ...

Velouté de potimarron, Coulis parmesan, Amaretti 13 €

Saumon gravlax, Oignon rouge, petite émulsion livèche 15 €

*Crevettes marinées, Stracciatella de Burrata,
Sauce Chimichurri* 18 €

*Raviolis maison (cappelacci) farcis à la ricotta noix,
Espuma de gorgonzola et fèves* 18 €

Terrine de Foie gras, Pomme vanille, pain brioché 19 €

POUR SUIVRE ...

*Linguine à l'encre de seiche, tartare d'omble chevalier,
sauce saté* 26 €

Pintade snackée, Déclinaison de carottes, Jus brun 28 €

*Bar rôti émulsion crustacé, Gnocchi, Fenouil gratiné
au parmesan* 28 €

*Faux filet de bœuf, Petits légumes de saison,
sauce girolles* 29 €

*Rumsteak d'agneau, cromesquis de pomme de terre à la truffe,
jus à l'ail noir, oignon nouveau braisé* 32 €

MENU LOUISE 45 €

(uniquement le soir, du mardi au samedi)

Saumon gravlax, Oignon rouge, petite émulsion livèche

*

Pintade snackée, Déclinaison de carottes, Jus brun

ou

Linguine à l'encre de seiche, tartare d'omble chevalier, sauce saté

*

Entremets Pistaches

MENU INSPIRATION 59 €

(uniquement le soir, du mardi au samedi)

Terrine de Foie gras, Pomme vanille, pain brioché

*

*Raviolis maison (cappellacci) farcis à la ricotta noix,
espuma de gorgonzola et fèves*

*

Faux filet de bœuf, Petits légumes de saison, sauce girolles

ou

Bar rôti émulsion crustacé, Gnocchi, Fenouil gratiné au parmesan

*

Assiette de fromage

(en supplément 7 €)

*

Pavlova agrumes et fruits rouges

MENU DE LA SEMAINE

(uniquement le midi, du mardi au vendredi)

> 1 plat : **16 €**

> Entrée+Plat ou Plat+Dessert : **22 €**

> Entrée+Plat+Dessert : **26 €**

LE MENU ENFANT

12 €

1 plat (viande ou poisson) + 1 glace

TOUS NOS DESSERTS A 11 €

Fondant 2 chocolats, glace caramel beurre salé

Pavlova Agrumes, Fruits rouges

Entremets Pistache, Sorbet framboise

Mille-feuille Vanille miel, Pomme Granny Smith

Tiramisu

Tarte du jour (faite maison) 8 €