

LA CARTE DU MOMENT

POUR COMMENCER ...

<i>Salade de printemps</i>	13 €
<i>Asperges blanches, espuma de parmesan, jambon forêt noire</i>	16 €
<i>Carpaccio de thon rouge, assaisonnement à la méditerranée et poutargue</i>	17 €
<i>Raviolis farcis au homard, betteraves, émulsion aux épices</i>	19 €
<i>Terrine de Foie gras, pickles de légumes, pain brioché</i>	19 €

POUR SUIVRE ...

<i>Tagliolini à l'encre de seiche, crevettes chorizo, émulsion saté</i>	26 €
<i>Cabillaud, poêlée de légumes de printemps, émulsion beurre blanc, pommes de terre persillées</i>	27 €
<i>Ballotine de volaille, gnocchis de pommes de terre, brocolis sauvages, sauce chasseur</i>	27 €
<i>Carré de porc ibérique, riz snacké, légumes de saison, sauce charcutière</i>	28 €
<i>Entrecôte ribeye argentine, purée de carottes, asperges vertes sauce hollandaise, frites maison</i>	31 €

MENU EXPRESS 39 €

(uniquement le soir, du mardi au samedi)

Salade de printemps

*

*Ballotine de volaille, gnocchis de pommes de terre,
brocolis sauvages, sauce chasseur*

*

Fondant chocolat, fruit de la passion, glace chocolat blanc

MENU LOUISE 45 €

(uniquement le soir, du mardi au samedi)

Carpaccio de thon rouge, assaisonnement à la méditerranée et poutargue

*

Carré de porc ibérique, riz snacké, légumes de saison, sauce charcutière

ou

Tagliolini à l'encre de seiche, crevettes chorizo, émulsion saté

*

Pavlova agrumes et fruits rouges

MENU INSPIRATION 59 €

(uniquement le soir, du mardi au samedi)

Terrine de Foie gras, pickles de légumes, pain brioché

*

Asperges blanches, espuma de parmesan, jambon forêt noire

*

*Cabillaud, poêlée de légumes de printemps, émulsion beurre blanc,
pommes de terre persillées*

ou

*Entrecôte ribeye argentine, purée de carottes, asperges vertes
sauce hollandaise, frites maison*

*

Assiette de fromages (en supplément 7 €)

*

Fraises, rhubarbe, espuma yaourt de brebis, glace bulgare

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

NOS DESSERTS

***Fondant chocolat, fruit de la passion,
glace chocolat blanc*** ***11 €***

Pavlova Agrumes, fruits rouges ***11 €***

Forêt noire finger, sorbet amarena ***11 €***

***Fraises, rhubarbe, espuma yaourt de brebis,
glace bulgare*** ***11 €***

En plus de la carte...

Tarte du jour (faite maison) ***8 €***

Assiette de fromages ***7 €***

Assiette de fruits de saison ***7 €***

Coupe 2 boules de glace ou sorbet ***5 €***

Coupe 3 boules de glace ou sorbet ***7 €***