Menu

Decouverte

26,90 €

TARTINE DE SAUMON FUMÉ,

CRÈME CHEESE À LA CIBOULETTE-CITRON,
SALADE DE JEUNES POUSSES.

POITRINE DE VEAU,

TIAN DE LÉGUMES,
LENTILLES VERTES À LA VINAIGRETTE.

L'ASSIETTE DE FROMAGE
(SUPPLÉMENT 9€)

BABA AU RHUM.

Formule midi de semaine
Entrée/Plat ou Plat/dessert
22€90

ACCORD METS&VINS 2 VERRES 13€

ACCORD METS&VINS 3 VERRES 19€

Menu élaboré chaque semaine selon les arrivages et la saisonnalité

Éphémère

Carte

Une envie de vous faire plaisir ?
Kaviari
Caviar français
20gr
69€00

Entrée du menu découverte.	7€
Dôme de saumon fumé minutes sous cloche, Avocat et sablé parmesan.	13€
Terrine de foie gras truffé, Chutney de figues rôties au miel.	19€
Cassolette de ris de veau, girolles pôelées et croûtes feuilletée.	21€
Plat du menu découverte.	19€
Pavé de saumon snacké sur peau, Risotto crémeux à la courgette, Jus réduit citron et aneth.	23€
Secreto de cochon ibérique, Basquaise de légumes, Pdt confites à la graisse de canard. Sauce chimichourri	24€
Noix d'entrecôte boeuf Black Angus , Échalotes confites, sucrine snackée, galette de pdt, Sauce 3 poivres.	31€
L'assiette de fromages.	9€
Dessert du menu découverte.	7€
Salade de fruits de saison.	9€
Dame blanche.	10€
Crumble de fruits rouges, glace chocolat blanc.	9€
Le Café & Thé gourmand.	10€

Nos viandes sont d'origine française et UE
Prix net, Taxes et service compris

Éphémère