

## ENTRÉES

Ceviche de bar € 12.00  
Cerises fraîches et en pickles, vinaigrette fleur  
de sureau  
(supplément 2 euros dans la formule midi)

Terrine de cochon et amandes € 10.00  
Confit de pêche citron jaune

Asperges blanches grillées € 11.00  
Lard de colonatta, sauce Vincent

Tomates anciennes € 9.00  
Rhubarbe et jaune d'œuf confit

## PLATS

Steack de thon snacké € 23.00  
Pêches grillées, concombre, salicornes  
condiment curry rouge

Agneau confit € 23.00  
Fèves, petit-pois, courgettes, haricots verts,  
jus d'agneau tomate

Rumsteck fumé au foin € 26.00  
Purée de pomme de terre, grenailles, asperges  
vertes, jus crémé aux morilles

Suprême de poulet jaune € 22.00  
Carottes glacées, purée de carotte, crème de  
maïs et jus de volaille

Aubergines confites € 17.00  
Caviar d'aubergines, courgettes, pomme verte,  
grenade et coriandre

## DESSERTS

Crème brûlée aux agrumes € 9.00  
Confit de citron, pamplemousse et orange

Fraise Framboise € 10.00  
Crème basilic, crumble, meringue  
et coulis framboise

Chocolat façon snickers € 11.00  
Ganache douce de leche, biscuit, cacahuètes  
caramélisées, praliné cacahuète, caramel et chocolat

Tomme de chèvre € 9.00  
Miel, condiment Chimichurri.  
« Fromagerie Hayaud »

### FORMULE MIDI

Plat du jour € 17.00

Entrée + Plat du jour  
ou

Plat du jour + Dessert  
€ 22.00

Entrée  
+ Plat du jour € 27.00  
+ Dessert

Une fiche d'évaluation des allergènes est à votre disposition à l'accueil  
Prix nets en euros, taxe et service compris.

Tous nos plats sont 100 % faits maison. Membre du collège culinaire de France