

ENTRÉES

Pana cotta de choux-fleurs € 9.00
Choux-fleurs râpé, gel oignons

Mousse de foie de volaille € 10.00
Copeaux de crudités, crackers et pickles

Gravlax de saumon € 11.00
Crème de chèvre frais, coulis de betteraves,
huile d'aneth

Céleri rôti € 10.00
Condiment anchois, jus de roquette et aneth

PLATS

Espadon grillé € 23.00
Crème de céleri, salade de fenouil,
condiment citron confit, kumquat

Suprême de pintade € 22.00
Betteraves glacées, blettes, jus de volaille

Cochon confit € 23.00
Grenailles, épinards, condiment ail noir,
jus réduit

Entrecôte grillée € 24.00
Beurre au saté, purée de carottes au cumin et
carottes rôties aux épices

Fregola sarda aux asperges € 18.00
Crème d'asperges, copeaux d'asperges,
Parmesan

DESSERTS

Rhubarbe confite € 9.00
Crème rhubarbe et menthe, fraises,
Biscuit joconde, croustillant

Ananas Passion € 10.00
Brunoise d'ananas cuite, crémeux passion,
gel passion, crumble coco

Tout Chocolat € 10.00
Crème chocolat tiède au syphon,
Biscuit, crumble et mascarpone au grué

Comté affiné 22 mois € 9.00
Pomme compotée au calvados, granny smith et
caramel de cidre. « 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