



MENU À LA CARTE

Entrées

Œuf de poule Bio cuit mollet, espuma de poireaux – 18 €
Croustillant de Comté

Filet de Maquereau de Méditerranée fumé maison – 18 €
Houmous et pickles de pois chiches



Raviole maison de volaille à la Truffe et foie gras poêlé – 23 €
Consommé de champignons clarifiés

Marbré de lieu et saumon label rouge – 18 €
Guacamole et purée d'épinard au wasabi



Déclinaison de légumes de saison façon « Petit Jardin » – 22 €
Brousse de Brebis, sablé parmesan et olives noires

Carpaccio de radis de couleurs, vinaigrette à l'orange sanguine – 24 €
Tartare de bar de ligne au kiwi et menthe

Plats végétariens

Grosse Raviole maison farcie aux champignons des bois – 28 €
Crèmeux de châtaigne, espuma de persil

Risotto crémeux à l'artichaut – 27 €
Poêlée d'artichaut bouton et ses chips



Plats

Lotte rôtie, beurre blanc à la liqueur de sureau – 37 €
Autour de la carotte et de l'ananas Victoria



Dos de Maigre de Méditerranée, jus au curry rouge – 29 €
Risotto de céleri rave au chorizo ibérique

Filets de rouget rôtis pochés, jus légèrement relevé – 39 €
Purée d'igname, chayotte rôtie et crumble de banane Plantin

—

Pluma de cochon Ibérique, sauce aux épices douces – 30 €
Purée de Patate douce vanillée, épinards et chips



Picanha de veau, jus à la sarriette – 32 €
Pomme boulangère et tatin d'échalotes confites

Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau – 46 €
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons



Filet de Canette de Barbarie, jus corsé – 41 €
Déclinaison de choux et crispy de magret fumé



Les enfants à la carte – 16 €

Pavé de poisson ou de viande du marché
Légumes de saison ou frites maison
Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets

Nos fromages et desserts

Assiette de fromages – 17 €
Sélection de fromages du moment



Palette de glaces et sorbets plein fruits – 16 €
Fruits frais de saison



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier – 18 €
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Notre Paris-Brest – 16 €
Noisettes caramélisées

Autour du chocolat Gianduja et au pamplemousse rose – 16 €
Glace chocolat blanc

Citron en trompe l'œil – 16 €
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Blanc manger coco fruit exotiques, hibiscus « Bisap » – 16 €
Sorbet ananas gingembre

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.
SERVI À MIDI ET LE SOIR



Nos plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Sans gluten (Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten).
Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats.