

La carte/Menu

Tous nos plats sont faits maison, il peut donc arriver que nous soyons en rupture sur un produit de part leur fraîcheur et leur quantité, merci pour votre compréhension

Menu 35 € Entrée + Plat + Dessert (Voir mention "**Menu**")
Formule 30€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert (Voir mention "**Menu**")

Entrée

- Maquereau mariné/ pickles de concombre / framboise /émulsion à l'aneth (Menu) 11,50€
- Melon / huile de basilic / espuma de feta / chips de jambon serrano (Menu) 11,50€
- Foie gras poêlé (France) /compoté de rhubarbe/ châtaigne amazonienne 15,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 12,00€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - mangue 14,00€

Plat

- Rumsteak de boeuf black Angus (Irlande) grillé / betteraves rôties (Thom Pousse) (Menu) 20,50€
jus fumé au thym
- Dos de saumon / risotto safrané -citron confit / huile de persil /cébette (Menu) 19,50€
- Cochon (France) 16h "**Plat Signature de Chef**" /jus de pomme fruit -calvados 24,00€
oignons frits
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 24,00€
- Poulpe grillé / crème de poivron à l'ají amarillo / pomme de terre / pak choï 26,00€

Dessert

- Fondant au chocolat /sorbet betterave -fromage blanc (Menu) 10,50€
- Parfait glacé au thé au jasmin-citron vert / brunoise de nectarine (Menu) 10,50€
- assiette des 3 sorbets/glaces élaboration maison (Menu) 10,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 11,50€