

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

- Croquetas de volaille parfumées au curcuma, ají amarillo / émulsion d'olives (Botija) (Menu) 11,50€
- Morcilla de Burgos-Espagne / focaccia maison / crème de piquillos-fromage frais (Menu) 11,50€
/compoté de figue au cidre
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 12,50€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - mangue 15,00€

Plat

- Viande du moment / betteraves rôties au cumin/ jus de viande au poivre vert (Menu) 19,50€
- Poisson selon l'arrivage/ riz façon paëlla/ écume coriandre-yuzu/courgette (Menu) 19,50€
- Cochon (France) 16h "**Plat Signature de Chef**" / pomme de terre / 24,00€
sauce aigre douce aux épices / poivron
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 24,00€

Dessert

- Tartelette aux amandes / mousse citron / sorbet yaourt grecque -basilic thaï (Menu) 10,50€
- Pavlova au fruit de la passion -mangue /ganache montée à la vanille (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€

Liste des allergènes

Gluten /lactose/sulfites/crustacés/fruits à coque