

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

- Samoussas de crevettes aux épices / tomates (chez Thom Pousse) façon arrabiata (Menu) 12,50€
au paprika fumé / coriandre fraîche
- Tarte fine de figue fraîche / espuma de fromage de chèvre frais / huile de roquette (Menu) 11,50€
- 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 /potimarron au citron confit / émulsion cranberry- noix / grenade (Menu) 19,50€
- Poisson selon l'arrivage/ épinards / champignons / bisque de crustacés au curry vert (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

- éclat citronné / tartelette amandine / fraîcheur au basilic thaï-yaourt grecque (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 /arachide