

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**")

(Formule Plat + dessert = ½ heure d'attente!!!)

Entrée

- Maki de saumon à basse° - algues / condiment betterave fumé / pomme "Granny Smith" (Menu) 11,50€
- Velouté crémeux de potimarron / andouille de vire / huile de huacatay (Menu) 10,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 12,50€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire 15,00€

Plat

- Volaille (France) désossé-grillée / sauce au beurre de cacahuète aux épices (Menu) 20,00€
patate douce / pickles de chou -fleur
- Poisson selon l'arrivage/ polenta au parmesan / fenouil au curry / hollandaise citron (Menu) 20,00€
- Cochon (France) 16h Crousti-fondant "**Plat Signature de Chef**" / sauce viande 24,00€
aux épices / betteraves au citron confit - rôties / condiment chou fleur
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 24,00€

Dessert

- Ganache de chocolat Valrhona/ dacquoise aux amandes / sorbet mandarine -yuzu (Menu) 10,50€
- Mille-feuilles à la pomme au caramel façon tatin / ganache 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: crustacés, fruit à coque, sulfites , arachides , produits laitiers, gluten, lupin