

La Carte / Le Menu

Menu 35 € Entrée + Plat + Dessert (Voir mention "Menu")

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

Entrées

- Poireaux / crumble chorizo /vinaigrette thym citron
émulsion au chèvre frais (Menu) 10,50€
- Saumon fumé par nos soins / betteraves / tuile sésame / mayo-wasabi- basilic thaï (Menu) 11,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 13,50€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire pain toasté 15,00€

Plats (les plats en direct nécessitent environ 30 Min de préparation)

- Canard confit (France) / courge shiatsu/ condiment coing / pickles de moutarde / oignons caramélisés, jus de viande au citron yuzu (Menu) 20,00€
- Poisson du moment/navets boule d'or au soja-miel-gingembre/ hollandaise miso-passion/ pomme de terre (Menu) 20,00€
- Cochon (France) 16h Crousti-fondant "Plat Signature de Chef"/ pressée de pomme de terre, pickles de légume de saison oignons frits 24,00€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/ cancha serrana toasté 24,00€

Desserts

- Mango-Passion vibes / biscuit à la noix de coco / tuile croquante (Menu) 10,50€
- Mille-feuilles à la pomme au caramel façon tatin / crème mascarpone à la vanille (Menu) 10,50€
- Assiette des 3 sorbets/glaces maison (Menu) 10,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 10,50€

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

Liste des allergènes: crustacés, fruit à coque, sulfites , arachides , produits laitiers, gluten, lupin