

# 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