

La Carte

Entrées

- Calamar panko / compoté d'ananas-chorizo-poivron
aïoli au persil 11,50€
- crémeux de butternut au lait de coco -curry rouge
gambas tempura 10,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce
cancha serrana toasté 13,50€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme - poire 15,00€

Plats (les plats en direct nécessitent environ 20 minutes de préparation)

- Viande du moment / gnocchis de pomme de terre 20,00€
betteraves rôties / jus de poivre de Malabar-clémentine
- Saint Jacques poêlées/ riz noir vénéré /fèves de soja 27,00€
bisque de crustacé au paprika fumé
- Cochon (France) 16h Crousti-fondant **"Plat Signature de Chef"** /
pressée de pomme de terre, pickles de légume de saison 25,00€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/ 26,00€
cancha serrana toasté

Desserts

- Banane caramélisée / biscuit moelleux /ganache dulcey
glace maison à la banane grillée-cacahuète 10,50€
- Chou craquelin/ ganache chocolat Valrhona/ compoté
à l'orange / glace carotte-passion 10,50€
- Assiette des 3 sorbets/glaces maison 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

Menu Dîner (Hors Boissons)

(Menu servi uniquement les soirs)

Entrée + plat + dessert = 35€

ou

Entrée + Plat = 30€

ou

Plat + Dessert + 30€

L' Entrée

Velouté de butternut au lait de coco -curry rouge /
gambas tempura

Le Plat

Viande du moment /gnocchis de pomme de terre / jus de
viande au poivre de Malabar - clémentine

Le Dessert

Chou Craquelin / ganache de chocolat valrhona (grand
cru) sorbet carotte -passion

Bon moment gourmand !!!

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