

NOS SUGGESTIONS

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf à l'italienne 20

bœuf charolais ^{FRANCE}, olives, cébette, parmesan, pommes de terre frites, salade

tartare de saumon 24

huile vierge aromatique, zeste de citron, pommes de terre frites, salade

tomate / mozza / jambon Serrano 22

méli-mélo de tomates anciennes, mozzarella di bufala, pesto, chiffonnade de jambon Serrano, vinaigre balsamique

NOS PLATS «TRADITIONS»

risotto à la truffe 25

riz carnaroli, parmesan, truffe d'été

sole meunière * 28

petits légumes, purée de pommes de terre

filet de bœuf charolais 26

filet ^{FRANCE}, purée de pommes de terre, légumes de saison

aux morilles 29

ris de veau meunière 26

ris de veau ^{FRANCE}, purée de pommes de terre, légumes de saison

ris de veau aux morilles 29

ris de veau ^{FRANCE}, pasta du moment, copeaux de parmesan

MENU POUR

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / _{ou} / PLAT, DESSERT / 18

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 21

Nos menus sont servis uniquement en semaine, hors week-end & jours fériés.

SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE

ENTRÉES AU CHOIX

tatare de boeuf à l'italienne

parmesan, olives, cébette, tomates chips vitelotte, roquette

nems "de mon enfance" au poulet

salade, menthe, sauce sweet chili

gaspacho de tomates "green Zebra"

huile d'olive, basilic, pêches jaunes, pistaches

PLATS AU CHOIX

échine de cochon confite

purée de carottes, petits pois, falafels, jus corsé

filet de dorade sébaste meunière

légumes de saison, risotto au grana padano

inspiration végétarienne

potimarron grillé, tomates rôties, noisettes concassées, sauce sarasson

DESSERTS AU CHOIX

finger brownie / crème brûlée

chocolat, noix, crème anglaise, glace stacciatella

crumble de figues

rôties au miel, compotée de raisins noirs

mini baba au rhum

myrtilles, rhum épicé, chantilly tonka

2 boules de glace ou sorbet

* SELON ARRIVAGE