

NOS SUGGESTIONS

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

tataki de saumon 20

houmous pois chiche- betterave,
huile vierge

terrinerie de foie gras de canard 20

éclats de pistache, chutney mangue / curcuma

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf à l'italienne 20

bœuf charolais, olives, cébettes, parmesan,
pommes de terre frites, salade

tataki de saumon - version plat 25

huile vierge mangue-ananas-coriandre-menthe
houmous pois chiche- betterave

côte de cochon noir de Bigorre 32

selon arrivage

gambas black tiger flambées 32

selon arrivage

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 27

filet, purée de pommes de terre,
légumes de saison

aux morilles 30

ris de veau meunière 27

ris de veau, purée de pommes
de terre, légumes de saison

ris de veau aux morilles 30

ris de veau, pasta du moment,
copeaux de parmesan

* SELON ARRIVAGE

MENU POUR

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / ou / PLAT, DESSERT / 20

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 23

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

SEMAINE DU 8 AU 12 AVRIL

ENTRÉES AU CHOIX

bruschetta de canard

effiloché de canard, graines de moutarde,
cream cheese, sirop d'érable, roquette

ceviche de lingue

marinade leche del tigre, oignons rouges,
radis, carottes, grenades

inspiration végé

courgettes grillées, chantilly au chèvre,
chips de légumes, graines de courges

PLATS AU CHOIX

paleron de veau façon blanquette

paleron braisé, carottes, champignons,
crème, pasta fregola sarda

choucroute de la mer

déclinaison de poissons, choux au vin blanc,
crème de moutarde, moules marinières

risotto

riz carnaroli, déclinaison de carottes,
purée, chips, carottes rôties, dés de feta

DESSERTS AU CHOIX

la gaufre !!!

nutella, chantilly

panna cotta goyave

panna vanille, coulis goyave, éclats de pistaches

tarte chocolat mbô 71% Weiss

caramel beurre salé, copeaux de chouchous

2 boules de glace ou sorbet