



CARTE

NOS ENTRÉES

Velouté de choux-fleurs au lait de coco
9.00€

Endives, mousse roquefort, noix
10.00€

Tartare de langoustines, confit de nori, pickles
17.00€

Foie gras de canard, chutney d'oignons au gingembre
18.00€

NOS PLATS

Millefeuille Butternut crème chèvre sauge
17.00€

Volaille, pressé de pomme de terre, sauce barbecue
18.00€

Cabillaud, fondue de poireaux, bisque de langoustines
19.00€

NOS DESSERTS

Déclinaison de céleris 3 branches
8.00€

Trio de fromages
9.00€

Poire rôtie, granola et mousse thé noir Anichaï
10.00€

Menu du moment (sur ardoise) :
entrée/plat/dessert
21.00€



FAIT MAISON

Toutes nos viandes, poissons et produits sont d'origine française.