



# CARTE

## NOS ENTRÉES

---

Gaspacho de concombre, crème poivre long et gel tonic  
7.00€

Pressé de volaille, sauce soja fumée et shiitake  
8.00€

Asperges blanches brûlées, crème vin jaune et burrata  
13.00€

Gravlax de saumon aux agrumes, trio de gels (granny, cresson, habanero)  
14.00€

## NOS PLATS

---

Risotto de fregola, crème d'asperges vertes  
14.00€

Filet de canette, variation de betterave, sauce citron confit  
16.00€

Mignon de porc, déclinaison de pomme de terre, sauce ail des ours et ail noir  
18.00€

Pêche du moment, déclinaison de carottes, sauce Noilly Prat  
21.00€

## NOS DESSERTS

---

Duo de fromages  
6.00€

Entremet café, gel espresso, glace Bailey  
7.00€

Finger citron jaune et kalamansi, sorbet kalamansi  
8.00€

Mousse chocolat blanc, compotée de rhubarbe, pâte de fruit thym citron  
9.00€



# MENU À 39.00€

## NOS ENTRÉES

---

Asperges blanches brûlées, crème vin jaune et burrata

Gravlax de saumon aux agrumes, trio de gels (granny, cresson, habanero)

## NOS PLATS

---

Mignon de porc, déclinaison de pomme de terre, sauce ail des ours et ail noir

Pêche du moment, déclinaison de carottes, sauce Noilly Prat

## NOS DESSERTS

---

Finger citron jaune et kalamansi, sorbet kalamansi

Mousse chocolat blanc, compotée de rhubarbe, pâte de fruit thym citron

## SUPPLEMENT SUR DEMANDE

Trio de fromages

5.00€



# MENU À 21.00€

## NOS ENTRÉES

---

Gaspacho de concombre, crème poivre long et gel tonic

Pressé de volaille, sauce soja fumée et shiitak

## NOS PLATS

---

Risotto de fregola, crème d'asperges vertes

Filet de canette, variation de betterave, sauce citron confit

## NOS DESSERTS

---

Duo de fromages

Entremet café, gel espresso, glace Bailey

***(hors vendredi soir et le samedi)***