



CARTE

NOS ENTRÉES

Gaspacho de concombre

Poivre blanc · Tonic
7.00€

Volaille en mousseline

Poivrons · Maïs grillé
9.00€

Variation de tomates

11.00€

Saumon en gravlax

Agrumes · Salicorne
14.00€

NOS PLATS

Aubergine en textures

Miso · Olive Kalamata
14.00€

Canette

Pois chiche · Pamplemousse
16.00€

Mignon de porc

Autour du petit pois à la française
18.00€

Pêche du moment

Variation de carottes · Noilly Prat
21.00€

NOS DESSERTS

Sélection de fromages

6.00€

Cerise

Chocolat · Estragon
7.00€

Autour du citron

Kalamansi · citron jaune
8.00€

Fraise

Chocolat blanc · Sureau
9.00€

Les viandes sont servies rosées et les assiettes sont proposées telles qu'imaginées par la cuisine, sans modification possible.

*Pour la liste des allergènes, veuillez vous référer au service
L'origine des viandes et des poissons est indiquée sur l'ardoise
Prix NETS, service compris*



FAIT MAISON



MENU À 39.00€

AMUSE-BOUCHE

NOS ENTRÉES

Variation de tomates

ou

Saumon en gravlax
Agrumes · Salicorne

NOS PLATS

Mignon de porc
Autour du petit pois à la française

ou

Pêche du moment
Variation de carottes · Noilly Prat

PAUSE GLACÉE

NOS DESSERTS

Autour du citron
Kalamansi · citron jaune

ou

Fraise
Chocolat blanc · Sureau

SUPPLEMENT SUR DEMANDE

Trio de fromages
5.00€

Les viandes sont servies rosées et les assiettes sont proposées telles qu'imaginées par la cuisine, sans modification possible.

*Pour la liste des allergènes, veuillez vous référer au service
L'origine des viandes et des poissons est indiquée sur l'ardoise
Prix NETS, service compris*



MENU À 21.00€

NOS ENTRÉES

Concombre en gaspacho
Poivre blanc · Tonic

ou

Volaille en mousseline
Poivrons · Maïs grillé

NOS PLATS

Aubergine en textures
Miso · Olive Kalamata

ou

Canette
Pois chiche · Pamplermousse

NOS DESSERTS

Sélection de fromages

ou

Cerise
Chocolat · Estragon

(hors vendredi soir et le samedi)