



CARTE

ENTREES

Millefeuille de légumes d'été, coulis de piquillos, basilic et olives	17 €
Gravelax de truite, asperges vertes, cervelle de canut, œufs de truite	18,5 €
Ceviche de daurade, jus coriandre / gingembre / crevettes grises, crème d'avocat, grenades	19,5 €
Crème d'ail, escargots poêlés, cresson, croûtons au beurre clarifié	18,5 €

PLATS

Pavé de maigre, carottes au curry, petits légumes, sauce hollandaise	28,5 €
Cabillaud, fondue de fenouil, réduction de vinaigre et jus d'orange, compotée de kale	29,5 €
Gnocchis maison, concassé de tomates, crème de cresson, bœuf séché, croûtons au beurre clarifié	28 €
Cœur de rumsteak, pommes de terre paillasson, béarnaise	34 €
Suprême de pigeon, crème de petits pois, fenouil, pickles d'oignons rouges	29,5 €

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromage	9,5 €
Tarte au citron meringuée	12,5 €
Tout chocolat, crème anglaise vanille-kumkwat	12,5 €
Riz au lait aux fruits rouges (cassis, groseilles, fraises)	12,5 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et locaux dans la mesure du possible.
Un minimum de commande d'une entrée + un plat ou un plat + un dessert est requis.*