



Nos Entrées

Palourdes / Citronnelle / Coriandre	14€
Soupe de poissons / Rouille / Croûtons	14€
Accras de morue / Sauce créole	12€
Carpaccio de Saint Jacques / Grenade / Choux rouge	16€
Ricotta / Miel / Pistache / Pain pita	12€
Spianata / Roquette / Parmesan	12€

Nos Plats

Encornet / Salsa verde / Riz noir / Ratatouille	24€
Aile de raie / Courge rôtie / Poireaux / Beurre câpres / Pignons	25€
Espadon / Gratin de patate douce / Fruit de la passion	22€
Filet de Bœuf / Sauce au poivre / Pommes de terre sautées / Ail confit	29€
Foie de veau / Vinaigre de framboise / Haricots plats / Échalotes	24€
Épaule d'agneau confite / Purée de pommes de terre / Coriandre	24€

Nos Desserts

Carpaccio de pamplemousse / Yaourt grec / Basilic	8€
Tiramisu café / Noisette	8€
Fondant chocolat noir / Spéculoos	8€
Crème brûlée poire / Caramel	8€
Crottin de chèvre / Confiture maison / Fruits secs	8€

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS



Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant