

# NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

## TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 24 AVRIL 2026



### MENU DEGUSTATION EN 4 ETAPES

57 €

Mise en bouche

\*\*\*

Tempura d'asperges blanches, sauce tartare maison

(hors menu 12€)

\*\*\*

Ravioles aux couteaux, coppa et épinards frais, bouillon marin

(hors menu 12€)

\*\*\*

Gigot d'agneau en 2 façons, grenailles, asperges blanches et fèves, jus réduit à l'ail des ours

OU

Aiguillettes de sole poêlées aux asperges blanches, crème d'asperge blanche

(hors menu 30€)

\*\*\*

Charlotte aux fraises et fraises fraîches

(hors menu 10 €)

OU

Dessert au choix à la carte

## A LA CARTE

### Entrées :

Crêpinette de porc et volaille aux herbes fraîches, moutarde légère à la mangue	11.00 €
Pâté en croûte du Zèbre : jambon blanc poêlé, petits pois et asperges, fine gelée au vin doux	12.00 €

### Plats :

Œuf poché, pois chiches mijotés à l'orientale, épinards frais, crumble de fromage de brebis	24.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	28.00 €

### Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Brownie poire/chocolat, chantilly praliné maison	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €

*Viande origine France / Prix TTC, service compris / Allergènes : nous consulter*