

Entrée

Soupe de carottes froide, salade carottes et fanes

Ou

Salade pommes de terre, gésiers et magret fumé

Ou

Tataki de thon aux graines de sésame noir,

Salade de choux chinois, sauce savora

Plat

Suggestion du chef

Ou

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse,

Tian de légumes, huile d'herbes

Ou

Duo de cochon: poitrine laquée au miel et soja et jarret braisé

Pommes au lard

Dessert

Brownies chocolat, noix, sauce caramel beurre salé

Ou

Sorbet citron, siphon agrumes verveine

Ou

Parfait glacé à la pêche

Ou

Assiette de 3 fromages sélectionnés

Menu à 35€ (avec vin et café)

à la carte : Entrée 8€

Menu à 25€ (sans boissons)

Plat 17€

Formule à 22€ (entrée/ plat ou plat/dessert)

Dessert 8€

Menu enfant comme les grands à 12€ (plat/dessert) - de 10 ans

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais quelques fois en rupture de stock.

Nos viandes sont d'origine française ou UE.

Pour mieux vous servir, nous mettons à votre disposition la liste des allergènes

Vous propose
Soupe de tomates anciennes,
Espuma mozzarella

ou
Salade de Chèvre chaud

ou
Oeuf Plein air Cuit Presque Parfait façon Carbonara

Suggestion du Chef

ou
Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo, Risotto Crémeux

ou
Soleil braisée, Pommes Saladaises

Paris S^t-Martin au praliné

ou
Panacotta chocolat, Crème montée chocolat-Caramel,
Cookies

ou
Gaspacho fraises, pêche, concombre

ou
Assiette de Fromages Sélectionnés

Vous propose
Frappé de Pastèque, brunoise de melon à
la menthe
ou

Oeuf Plein air Cuit Presque Parfait à la piperade,
Sauce chorizo
ou

Tomates anciennes à la bunata crémeuse,
huile basilic

Suggestion du Chef
ou

Dos de cabillaud en coûte de Savora,
Pommes de Terre écaillées à l'huile d'olive
ou

Tomates farcies à l'ancienne, Riz noir de Camargue

Choux Framboise - Pistache
ou

Glace chocolat, Siphon coco
ou

Panacotta vanille, coulis abricot, tuile cacao
ou

Assiette de Fromages sélectionnés

Cette semaine, le chef vous propose :

Entrée

Soupe de courgettes, crème montée au curry

Ou

Chiffonnade de melon et melon jaune, speck

Ou

Hareng fumé, pommes à l'huile

Plat

Suggestion du chef

Ou

Filet de loup, aubergine rôtie, caviar d'aubergine,

Jus aux poivrons

Ou

Suprême de pintade rôti, crumble de parmesan,

Polenta crémeuse, jus à l'ail noir

Dessert

Fraises façon melba

Ou

Pavlova aux abricots, crème diplomate vanille

Ou

Mille-feuille aux grués de cacao,
Ganache montée chocolat caramel

Ou

Assiette de 3 fromages sélectionnés