

## Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert – 26,50 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – 21,50 €

Plat – 17,50 €

Uniquement le midi (du lundi au vendredi) sauf jours fériés

### Entrée

- Œuf parfait, crémeux de chou-fleur à l'huile de noix, cresson et éclats de noisette  
**ou**
- Mousse de foie de volaille au cacao et piment doux, pousses de mâche

### Plat

- Araignée de porc à la plancha, crème de chorizo, piperade et riz safrané  
**ou**
- Filet d'aiglefin cuit vapeur, écrasé de patates douces au gingembre et sauce au lait de coco et curry

### Dessert

- Riz au lait framboise et poivre Timut  
**ou**
- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges

## Les Fromages

- Fromage blanc faisselle, crème ou coulis de fruits rouges 5,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné, cœur de sucrine et noix 5,50 €

## Les Desserts

- Tarte citron basilic déstructurée, éclat de meringue 8 €
- Carpaccio d'ananas, sirop passion épicé, crumble et glace coco 8 €
- Baba au rhum, crème fouettée, oranges confites 9 €
- Pavlova ananas mangue, gel exotique 8,50 €  
Combava et crème vanille
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, crème fouettée 8 €
- Glaces et coupes glacées (demander la carte des glaces)
- Café gourmand 8,50 €
- Thé / Infusion gourmand 9,50 €
- Digestif gourmand 11,50 €

## Boissons chaudes

- Expresso / décaféiné 2,20 €
- Double expresso / double décaféiné 4 €
- Café noisette / décaféiné noisette 2,40 €
- Capuccino 4,20 €
- Thé vert, thé noir, infusion verveine, tilleul 3 €