

Menu

En deux temps 29€

En trois temps 38€

Plat seul 21€

ENTREES 9€

- > Ravioles de chèvre frais, condiment edamame yuzu "végé" (1,3)
- > Bao, poitrine de cochon confite, poivrons, framboise et coulis de poivrons grillés (1)
- > Encornet et pastèque grillés au curry jaune, mayonnaise et sauce pastèque (6,14)

PLATS 21€

- > Portobello en tempura, caviar et Rôtie d'aubergine, menthe et cacahuète "végé" (1,2,5,8)
- > Magret de canard, betterave confite, écrasé de pommes de terre, jus et condiment cassis (8)
- > Poisson selon arrivage, courgettes grillées, figues fraîches et rôti (6,14)

3€50 Supplément Frites cheddar et oignons crispy (1,3)

DESSERTS 9€

- > Brownies chocolat noix de pécan, mûres en texture et glace chocolat pécan (1,2,3,4,5)
- > Melon en texture, crème montée et glace fève de tonka et struzel (1,2,3,4)
- > Assiette de trois fromages sélection de l'Affinée (3)



Pour éviter le gâchis le pain est servi uniquement sur demande.

ALLERGENE:

1 Gluten / 2 Œufs / 3 Lactose / 4 Fruits à Coques / 5 Arachides

6 Poisson / 8 Soja / 11 graines de sésame / 14 Mollusques Coquillages

Notre Cuisine Manipulant l'ensemble des allergènes, des traces de soja peuvent être présentes

La carte est adaptable à vos allergies.



Nos produits sont essentiellement Bio et Locaux