

LA CARTE DU SOIR

ENTRÉES

Le saucisson brioché du Vasselot, saucisse fumée aux algues, sauce meurette et moutarde de Meaux - 11,00 €

Risotto de céleri aux coquillages et crevettes, émulsion de crevettes et coquillages, huile de persil - 12,00 €

Œuf mollet frit à la noisette, crémeux de courge à l'ail noir, crumble de parmesan - 11,00 €

PLATS

Filet de veau cuit à basse température, pressé de pommes de terre et figes, houmous au paprika fumé, condiment figes et jus de veau réduit - 24,00 €

Tournedos de cabillaud à l'andouille grillée au barbecue
Courge grillée, mousseline de coco de Paimpol, condiment aux épinards et fumet de poisson - 23,50 €

Patate douce rôtie, tombée de champignons en persillade, feta panée au sésame, condiment kimchi - 21,50 €

DESSERTS

Figes rôties au miel, crémeux à la fève de tonka, crumble noisette et glace maison au sarrasin - 11,50 €

Financier à la pistache, namelaka au chocolat, noisettes caramélisées façon chouchou et glace maison à la pistache - 12,00 €

Assiette de fromages de la fromagerie Vasselot - 11,00 €