






Planche pour les gourmands ou à partager !!!!

A l'apéritif ou en entrée

13€

-  Crottin de Chavignol
-  Saucisse sèche et condiments
-  Anti Pasti terre et mer

- Menu enfant (plat + Dessert, voir suggestion du chef) 10€

Entrées :

- Œuf mollet frit, légumes d'été 8.9€
- Brochette de poulet mariné, Papaye et cacahuète 12€
- Makis de saumon fumé, ricotta au sésame, condiment Yuzu et chips de fenouil 13€
- Salade Néo, Coppa et Mozzarella, vinaigrette acidulée aux sirops de Monin 13€ /Grande 17€

Plats :

- Multi blé à l'indienne, carottes grillées, écume au Parmesan 16€
- Veau aux épices douces, guacamole et tatin de légumes 18€
- Saumon laqué juste cuit, fondant courgette-piquillos 20€
- Tartare de Bœuf « Charolais » à notre façon, pommes Pont-Neuf (200G) 19€
(Viande de bœuf crue coupée au couteau et assaisonnée par nos soins)
- Côte de Bœuf de Galice « EXTRA » 400G, **élue meilleure viande du monde** 69€
(Maturation 6 semaines, seul ou à partager, 2 personnes maximum)

Fromage :

- Plateau de fromages affinés et abricots confits 8.5€
Tête de moine AOP, Olivet, Crottin de Chavignol, Fromage frais aromatisé

Desserts :

- Sablé fraises et panna cotta vanille bourbon 6€
- Fondant choco carambar, fruits exotiques et streuzel cacao 6€
- Nougat glacé, coulis cerise griotte et chocolat croquant 6.5€
- Café gourmand et douceurs du moment 8€
- Thé gourmand et douceurs du moment 10€