



LA SUGGESTION DU MOMENT
ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 23€
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 20€
(CONSULTEZ NOS ARDOISES)

MENU DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

MENU DU MIDI
ENTRÉE, PLAT, DESSERT: 28€
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT: 23€

LES ENTRÉES 8,50€

CANNELLONI CROUSTILLANT AUX RILLETES DE POISSONS
PIQUILLOS MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE, TOUCHE DE SOJA SUCRÉ, CIBOULETTE & FROMAGE FRAIS, ROQUETTE

GASPACHO MELON & CONCOMRE À LA POINTE D'AIL
, GRANITÉ BURRATA CRÉMEUSE AU GENIÈVRE, GELÉE DE CONCOMBRE MENTHOLÉE & CHIPS DE JAMBON SERRANO  [SANS CHIPS]

LES PLATS 20,50€

SUPRÊME DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE
CITRONS CONFITS & BASILIC, CRÉMEUX DE MAÏS DOUX, CRISPY D'OIGNONS & MAÏS GRILLÉS, JUS RÉDUIT

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE
SÉSAME, SAUCE SOJA, TOMATE, AVOCAT, GUACAMOLE ÉPICÉ, TAGLIATELLES DE COURGETTE & PICKLES AU CURRY

CRÉMEUX MAÏS DOUX
BURRATA & TARTARE DE TOMATES D'ANTAN, CRISPY D'OIGNONS & MAÏS GRILLÉS, HUILE D'HERBES FRAÎCHES 

LES DESSERTS 8,50€

BOWL SUCRÉ
YAOURT GREC À LA MÛRE, GRANOLA CRUNCHY POINTE DE CANNELLE & CHOCOLAT NOIR, FRUITS DE SAISON & BEURRE DE CACAHUÈTE

CRINCKLE AU CHOCOLAT COMME UNE PROFITEROLE
SAUCE CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA, CHANTILLY VANILLE DE MADAGASCAR & GLACE BULGARE
[10 MIN DE CUISSON À COMMANDER DE PRÉFÉRENCE EN DÉBUT DE REPAS]

AFFOGATO "AL CAFÉ"
[CAFÉ, GLACE VANILLE & CHANTILLY PISTACHE]

COUPE GLACÉE TROPICALE
[SORBET PASSION, GLACE VANILLE, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES, CHANTILLY, COULIS MANGUE & COPEAUX NOIX DE COCO]

COUPE GLACÉE ITALIENNE
[GLACE TIRAMISU, GLACE CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT FÈVE DE TONKA, CHANTILLY & BRISURE D'AMARETTI]

ASSIETTE DE FROMAGES
[SÉLECTION DE LA FROMAGERIE LAMY AUX HALLES DE LIMOGES]

EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE
(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)