

## *ENTRÉES*

*Remoulade de radis noir, tempura de champignons 🌻*

*Mille-feuille de crevettes, guacamole et citrons confits*

*Croustillant de tête de veau, sauce gribiche*

*Poêlée de moules et de bulots au chorizo doux*

## *PLATS*

*Tatakí de bœuf mariné au sésame*

*Poisson du moment, légumes confits et aioli*

*Risotto de légumes au lait de coco 🌻*

*Parmentier de canard, crème de morilles*

***DESSERTS***

*Citron trompe l'œil*

*Macaronade aux fraises*

*Finger Choco/caramel/cacahuète*

*Baba au Rhum*

*Entrée+plat 24 €*

*Entrée+plat+dessert 29 €*

*Plat+dessert 24 €*

*Enfant -12 ans 14 €*

*Cuisine 100% maison. 🌻 Végétarien, végan*

*Menu enfant ½ plat+dessert.*

### *Horaire de service*

*Mardi : 12h 14h*

*Mercredi : 12h 14h*

*Jeudi : 12h 14h*

*Vendredi : 12h 14h et 19h 21h*

*Samedi : 12h 14h et 19h 21h*

*Fermeture hebdomadaire : Dimanche, lundi*