Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert - 26,50 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 21,50 €
Plat - 17,50 €
Uniquement le midi (du lundi au vendredi) sauf jours fériés

Entrée

- Pulpe de panais à l'huile de noisette, gésier confit et coulis de cresson
  ou
- Maki crevettes guacamole, riz japonais et sauce soja aux épices mexicaines

Plat

- Fondant de poulet sauce coco, riz parfumé, germes de soja et cacahuètes
  ou
- Pavé de merlu, bisque de crustacé crémeuse et écrasé de pommes de terre au curcuma

Dessert

- Tartelette mousse passion, praliné popcorn et popcorn caramélisé
- Fromage blanc faisselle,
  crème ou coulis de fruits rouges

Les fromages

- Fromage blanc faisselle,
  crème ou coulis de fruits rouges 5,50 €
- Demi Saint-Marcellin affiné,
  coeur de sucrine et noix 5,50 €

Les Desserts

- Pavlova, compotée de figue, gel cassis et figue fraîche 8 €
- Baba au rhum, ananas et perle d'hibiscus 9 €
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, chantilly 8,50 €
- Tranche d'ananas rôtie, glace au citron et Streusel coco 7,50 €
- Compotée pomme poire au sirop d'érable granola au sarrasin et mousse vanille 7 €
- Roulé framboise pistache, crumble pistache et glace framboise 8 €
- Glaces et coupes glacées (demander la carte des glaces)
- Café gourmand 8,50 €
- Thé / Infusion gourmand 9,50 €
- Digestif gourmand 11,50 €

Boissons chaudes

- Expresso / décaféiné 2,20 €
- Double expresso / Capuccino 4,20 €
- Thé vert, thé noir, infusion verveine, tilleul 3 €