

MENU 25€



ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT: 21€

PLAT: 17€

LES ENTRÉES

⑦ ROLL'OEUF MIMOSA, MAYONNAISE MAISON AUX HERBES, AIL & CURRY DOUX
& PERLES D'ÉCHALOTES

ou

⑦ TARTARE DE BETTERAVE À LA FRAMBOISE, FROMAGES FRAIS,
CHIOGGIA CRUES & MÛRES FRAÎCHES EN PICKLES

ou

LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

LES PLATS

CANNELLONIS D'AUBERGINES FARCIS AU BOEUF HACHÉ & SCAMORZA FUMÉE,
TARTARE DE TOMATE COEUR DE BOEUF AU BASILIC & ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE EN PERSILLADE

ou

TARTARE DE THON, AVOCAT-PAPAYE, MARINADE ASIATIQUE AU YUZU
POINTE DE WASABI & GRAINES DE SÉSAME

ou

⑦ RISOTTO CRÉMEUX AU COMTÉ & MAÏS GRILLÉ

ou

LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

LES DESSERTS

DOUCEUR FRAMBOISE & BASILIC, GANACHE MONTÉE À LA VANILLE
& CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ "COMME UN CRUNCH" AU CHOCOLAT BLANC

ou

FRAÎCHEUR CITRONNÉE & SABLÉ BRETON, LEMON CURD LIMONCELLO
GLACE BULGARE & CHANTILLY AU THYM

ou

LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

ou

AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & PISTACHES +3€

ou

CAFÉ GOURMAND + 2€

ou

THÉ GOURMAND + 3€

⑦ PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

UNIQUEMENT LE MIDI