

Le Dîner

Juillet 2025

Entrée :

Compotée Froide de Ratatouille aux Herbes,
Boule de Mozzarella Burratina, Chips de Speck
Pipette d'Huile d'Olive Fumée et Mesclun 13€

Cube de Saumon Mariné à la Betterave Façon Gravlax, Fumage Minute à la
Badiane, Carpaccio de Courgettes Marinées, Sorbet Roquette et Citron,
Jeunes Pousses et Crudités 13€

Petit Camembert Rôti au Miel, Romarin et Chutney d'Oignons aux Pommes,
Accompagné de Pain Brioché et Jeunes Pousses 15.50€

Plats :

Filet de Daurade Royale Rôti, Coulis Epinard/Basilic et Noisettes
Torréfiées, Guacamole Tiède de Petits Pois et
Légumes dans Tous Leurs Etats 26.50€

Paleron de Veau Confit Basse Température, Jus Corsé aux Champignons et
Thym Citron, Ecrasé de Pommes de Terre aux Fines Herbes,
et Légumes du Marché 26.50€

Magret de Canard au Grill, Sauce Crèmeuse au Lie de Vin Rouge et
Moutarde, Galette de Pommes de Terre et Légumes Croquants 29€

Desserts : (A commander en début de repas)

Petit Camembert Rôti au Miel, Romarin et Chutney d'Oignons aux Pommes,
Accompagné de Pain Brioché et Jeunes Pousses 15.50€

Cheese-Cake au Spéculoos, Fraises et Chips de Chocolat Noir 11€

Coque Cacao, Crème Montée à la Pistache, Gel Fruits Rouges
Crumble Chocolat et Atsina Cress 11€