

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

- Aumônière de légumes thaï façon macédoine, thon confit au soja et feuille de lime
- ou**
- Gaspacho de maïs et tomates jaunes, nachos, mousse légère au pimenton et maïs soufflé

Plat

- Vitello tonnato de mignon de porc, câpres, parmesan, pommes de terre frites aux épices douces et pousses de roquette
- ou**
- Filet de Loup de mer cuit vapeur, vierge aux tomates cerises et crumble de légumes au parmesan

Dessert

- Sablé breton, mousse au thé vert jasmin et fraises marinées
- ou**
- 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, cœur de sucrose et noix 5,50 €

Les Desserts

- Mille-feuille crème pâtissière, gel framboise hibiscus, crème fouettée 8,50 €
- Biscuit éponge aux sésames noirs, crémeux citron et mousse thé noir 8 €
- Baba au rhum, orange confite aux grenades, crème fouettée 9 €
- Brownie chocolat, sésame noir et poivre de timut, crème fouettée 8,50 €
- Pavlova framboise, gel à la verveine, compotée framboise rhubarbe 8,50 €
- Ananas rôti au thym et citron, glace coco, caramel à la passion et piment doux 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

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