

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES JOURS !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

ICI, LA CARTE DU 19 MARS 2026



MENU DU MIDI

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25 €

Entrée (hors menu 9 €)

Velouté de riz noir au curry vert, éclats de cajou

Palet de chèvre en cheveux d'ange, jeunes pousses et menthe fraîche, vinaigrette au miel et Xérès

Pâté en croûte du Zèbre : jambon blanc truffé, poires, fine gelée au vin doux (+3 €)

Plat (hors menu 22 €)

Polenta crémeuse aux premières asperges blanches, halloumi grillé, roquette et amandes torréfiées

Crépinette terre mer de porc et poulpe, mousseline de patates douces, céleri et salicorne

Magret de canard rôti pommes de terre grenaille et petits légumes, jus infusé au poivre vert (5 €)

Dessert (hors menu 9 €)

Quatre-quarts perdu, confit de citre au gingembre et citron jaune, yaourt grec vanillé

Eclair craquelin, chantilly stracciatella au café, sauce au chocolat

Suggestions (hors menu) :

Ravioles aux escargots de Bourgogne et champignons frais, bouillon léger	12.00 €
Filets de sole poêlés aux morilles fraîches et asperges, risotto aux herbes, émulsion de fumet	29.00 €
Fleurs de Tête de moine, salade et confit de fruits de saison	9.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €