



MENU 39€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE

CE MENU EST DISPONIBLE

LE SOIR, LE WEEK-END & LES JOURS FÉRIÉS

LES ENTRÉES

NOTRE GRAVLAX MAISON DE SAUMON

AU GENIÈVRE & BETTERAVE INFUSÉ À L'ANETH, GEL D'AGRUMES, CRÈME AUX CITRONS CONFITS & BLINIS SARRASIN

[À LA CARTE 14,50€]



TARTARE DE TOMATE D'ANTAN

NECTARINES JAUNES RÔTIES, BURRATA CRÉMEUSE, ÉCLATS DE PISTACHE TORRÉFIÉE & HUILE D'HERBES FRAÎCHES

[À LA CARTE 10,50€]

LES PLATS

QUEUES DE GAMBAS CROUSTILLANTES

À L'AIL NOIR, CHOU KALE GRILLÉ, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO, POUDRE DE NORI & CRÈME DE CITRON VERT

[À LA CARTE 25,80€]

TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN "AU COUTEAU"

TOMATES CONFITES & NOISETTES CROQUANTES, MAYONNAISE TOMATÉE MAISON, MESCLUN

& GRENAILLES RÔTIES À LA FLEUR DE SEL FAÇON PAYSANNE

[À LA CARTE 23,80€]



CRÉMEUX MAÏS DOUX

BURRATA & TARTARE DE TOMATES D'ANTAN, CRISPY D'OIGNONS & MAIS GRILLÉ, HUILE D'HERBES FRAÎCHES

[À LA CARTE 20,90€]

LES DESSERTS OU L'ASSIETTE DE FROMAGE

PALAIS GOURMAND

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT DULCEY & PASSION, CARAMEL BEURRE SALÉ SUR UN SABLÉ À LA NOISETTE, POINTE DE CHOCOLAT NOIR

[À LA CARTE 10,90€]

PAVLOVA EN MARGUERITE

COEUR COULANT CITRON & BASILIC, CRÈME GLACÉE & FRAISES FRAÎCHES, CHANTILLY À L'HUILE D'OLIVE & VANILLE DE MADAGASCAR

[À LA CARTE 9,80€]

COUPE GLACÉE TROPICALE

SORBET PASSION, GLACE VANILLE, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES, CHANTILLY ET COULIS MANGUE

[À LA CARTE 8,80€]

COUPE GLACÉE ITALIENNE

GLACE TIRAMISU, GLACE CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT FÈVE DE TONKA, CHANTILLY ET BRISURE D'AMARETTI

[À LA CARTE 8,80€]

L'ASSIETTE DE FROMAGE & SON MESCLUN

[SÉLECTION DE LA FROMAGERIE LAMY AUX HALLES DE LIMOGES]

[À LA CARTE 11,80€]

EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE

(PRIX TTC SERVICE COMPRIS)