

LA CARTE



TATAKI DE BOEUF

Émulsion au cantal, légumes croquants

18,00

ARTICHAUTS BARIGOULE

Bouillon parfumé, glace au lard paysan

17,50

ASPERGES VERTES RÔTIES

Sauce gribiche, condiment ail des ours

17,00

EN ENTRÉE

26,50

+1,50€ en menu

FILET DE TAUREAU

En croûte de chorizo, pommes de terre confites,
jus de taureau réduit

25,00

RIS DE VEAU

Poêlés à la sarriette, cromesquis de foie de veau, crème de
petits pois fumée, sauce griotte

25,00

POISSON SELON ARRIVAGE

Ratatouille de saison au thym, espuma de moules

19,50

BURGER DU KG

Pain brioché maison, steak haché 150g, coppa grillée, lomont,
compotée d'oignons rouges, salade, frites maison

19,00

ARANCINI

Tomates confites, mozzarella, sauce chimichurri

CRÉMEUX CHOCO YUZU

Rhubarbe confite, biscuit succès, poivre de Sichuan

9,00

FRAISE

Noix de coco, citron vert, glace fraise

9,00

100% AMANDES

Namelaka chocolat inspiration amande, amandes caramélisées

9,00

ASSORTIMENT DE FROMAGES

8,00

EN DESSERT

 EN PLAT