

Nos tapas

- Tempura de crevettes x4	8
- Samoussa de légumes x4	9
- Camembert rôti au miel, thym et noix	12
- Planche de jambon ibérique Bellota, affiné 36 mois	18

Nos entrées

- Crémeux de champignons, œuf poché et crispy de speck	12
- Ravioles d'écrevisses et sauce homardine	13
- Gravlax de saumon, espuma aux agrumes, œufs de saumon et perles de yuzu	14
- Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, chutney d'oignons	16



Menu enfant

Aiguillettes de poulet croustillantes et frites
Boule de glace Smarties chamallow

Nos plats

- Pavé de cabillaud, mousseline de carottes jaunes et sauce curry-coco 25
- Noix de Saint-Jacques, risotto safrané et jus de moules crémé 28
- Suprême de volaille sauce foie gras et pommes anna 22
- Onglet de bœuf, sauce roquefort et frites 23
- Côte de bœuf individuelle (500G), sauce poivre et frites 33

Nos desserts

- Duo de ganache et mousse chocolat, éclats de noisettes 10
- Soupe de framboise, glace à la violette et sucre pétillant 11
- Tarte tatin et crème d'Isigny 11
- Baba au rhum, glace coco et caramel beurre salé 12



Tarifs nets, service compris
Liste des allergènes disponible sur demande