

Nos Entrées

Focaccia façon pissaladière Anchois, olives noires, huile d'olive et oignons	11,00€
Ravioles de crabe Bouillon à la verveine, poivre de Timut	17,00€
Ceviche de daurade Pastèque grillée et gel de bissap	14,00€
Carpaccio de poulpe Huile d'olive, mayonnaise harissa et livèche, suprême d'agrumes	13,00€
Tataki de thon Betteraves en purée, en pickles et balsamique	15,00€
Saint-Jacques poêlées Purée de chou-fleur, noisettes torréfiées, beurre meunier	16,00€

Nos Plats

Filet de bœuf bleu, blanc, belge Pommes à l'huile, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, cheveux d'ange et jus réduit	32,00€
Retour de la criée Chou-rôti au beurre, tombée d'épinards, riz soufflé au basilic et copeaux de chou-fleur	31,00€
Lieu jaune Risotto riz vénéré, duo d'asperges, sauce hollandaise	29,00€
Suprême de poulet jaune de Loué Label Rouge Carottes glacées, pickles, purée de carottes et jus de poulet réduit au thym	27,00€
Demi-magret de canard Brocoli-tige, radis daikon à la sauge, condiment cerises noires et jus à l'orange	29,00€
Asperges blanches 22+ Œuf parfait et sauce gribiche	23,00€

Nos Desserts

Tarte citron meringuée déstructurée	10,00€
Tiramisu œuf cuit	10,00€
Café/Thé gourmand	12,00€
Sélection de fromages affinés	11,00€
Déclinaison au chocolat Spongecake, mousse chocolat Valrhona et tuile grué de cacao	12,00€
Entremets vanille hibiscus Croustillant chocolat blanc et coulis de fruits rouges	11,00€



*Photo non contractuelle

