

CARTE DU SOIR

Menu Entrée / Plat / Dessert 39€

Menu Kids (pour les enfants de moins de 12 ans) 12€
 (Nuggets de poulet poisson, frites maison et salade, une boule de glace et un verre de sirop)

LES ENTRÉES...

| | |
|---|---------|
| Salade de cabillaud confit au piment d'Espelette , crème légère d'ail, pickles d'oignon, scarole frisée, tomate concassée, pignon de pin | 14.50 € |
| Noix de saint jacques , mousseline de céleri-rave, crumble de curry, pickles de légumes..... | 19.00 € |
| Foie gras de canard au Porto caramélisé , pain de campagne croustillant, chutney du moment maison, figue confite | 15.50 € |
| Soupe de potimarron , tomate cerise confite, olive de Kalamata, fromage frais, amandes croquantes, pain d'épice, coriandre..... | 13.00 € |

LES PLATS...

| | |
|--|---------|
| Morue à la mousseline , ratatouille de saison, coulis de tomates, olive noire de Kalamata, mousseline à l'ail rôtie..... | 21.00 € |
| Mer et montagne , suprême de poulet fermière, langoustine flambée, mousseline de panais, radis marinés, jus mer et montagne | 22.50 € |
| Épaule d'Agneau de lait 12 heures , poireaux brûlés, ail confit, pak-choï, mousseline de carotte et son jus au raisin..... | 26.00 € |
| Risotto au safran , trompettes de la mort et girolles, grenade, feuille de parmesan | 19.00 € |

LES DESSERTS...

| | |
|---|---------|
| La Coupe 1 boule | 02.00 € |
| La Coupe 2 boules | 04.00 € |
| La Coupe 3 boules | 06.00 € |
| Tarte aux Myrtilles meringuée , base sablée, texture de myrtille, gelée de myrtille | 10.00 € |
| Chocolat, pain et huile , pain de campagne croustillant, praliné, mousse de chocolat noir à l'eau, glace à l'huile d'olive | 09.00 € |
| Paris Brest aux pistaches , Praline aux pistaches, chantilly à la vanille, crumble d'amandes..... | 10.00 € |
| Sangria de fruit de saison , fruit de saison confit, sorbet à la framboise..... | 10.00 € |