

La Carte

élaborée par le Chef Nicolas Menut

Les entrées

Royale de choux-fleurs, copeaux de romanesco, huile truffée	9,00€
Tataki de thon, choux vinaigré au sésame	10,00€
Feuilleté de caponata, oeuf mollet, jus de piquillos	11,00€
Terrine de saumon et Saint-Jacques, crème de curry	12,00€
Foie gras mi-cuit maison, réduction balsamique au piment d'Espelette	18,00€

Les plats

Suprême de poulet fermier farci au chorizo, grenailles et piquillos	21,00€
Filet de merlu rôti, oignons nouveaux caramélisés, carottes fanes, huile épicée	21,00€
Pluma Ibérique marinée, légumes méditerranéens, sauce barbecue maison	26,00€
Filet de bar rôti, fenouil grillé, olives, tomates au basilic	27,00€
Pastilla d'agneau confit, salade de carottes variées, orange, coriandre	26,00€

Les desserts

Tartelette aux poires crues et cuites, pâtissière vanille, caramel beurre salé	8,00€
Crème brûlée pistache, espuma au praliné rose	9,00€
Pavlova aux fruits rouges	10,00€
Mi-cuit chocolat noir, glace vanille, tuile caramel	10,00€
Assiette de fromages affinés	7,00€
Café Gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,00€

La formule du midi 21,50€

Du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrée/plat **ou** plat/dessert

À choisir parmi les 2 premières propositions de chaque liste

Le menu Enfant 14,50€

Boisson au choix

Fish and chips ou steak haché Frites

2 boules de Glace