

CARTE D'ÉTÉ

ENTRÉES

Le Tourteau12 €
Aux Herbes, Gel de Tomate,
Guacamole, et Noix de Coco

Le Concombre.....10 €
En Gaspacho, Lait d'Amande,
Feta rôtie, Graines de Lin

Le Poivron11 €
Mariné à l'Ail, Sablé au
Parmesan, Ricotta & Pastrami

PLATS

La Noix de Veau21 €
Sucrine Grillée, Sauce
Tonnato & Grenailles rôties

Pluma de Cochon.....19 €
A la Plancha, Houmous,
Yaourt grec au Paprika
& grenade

Le Poulpe20 €
Snacké, Polenta crémeuse,
Encre de seiche & Chorizo

L'Assiette Végétale.....15 €
Selon inspiration du chef
et influences saisonnières

L'Assiette de Fromage...7,50 €

DESSERTS

Pavlova9 €
Meringue suisse, Compotée
poivron & Framboise,
Chantilly végétale vanillée

Fraïstache.....11 €
Cookie Pistache, Compotée
de Fraise & Praliné Pistache

Poire Belle-Hélène.....10 €
Poire Pochée Vanillée,
Ganache Chocolat Noire
& Biscuit Madeleine

LES " SIGNATURES "

ENTRÉES*

Foie Gras Terrine Maison.....18 €

Terre & Mer17 €
Magret de Canard & Saumon
Fumés Maison

PLATS*

Retour de Pêche29 €
Sauce Vouvray, Œufs de Saumon

Gambas Rôties31 €
Risotto parfumé à la Truffe,
Sarrasin Soufflé

Ris de Veau aux Morilles.....32 €

Filet de Bœuf**29 €
Sauce "Chien", Frites "Maison"

DESSERT*

Royal Chocolat « Valrhona »12 €