



MENU À 29.90 €

Entrée + Plat + Dessert

FORMULE À 25.90 €

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

NOS ENTRÉES

Le dos de cabillaud confit à l'huile d'olives +1€

Crèmeux de pois chiche, tartare d'avocat et tuile à l'orange

Le bouillon de soba façon Thaï

Filet de poulet, oeuf mollet, pâtes à soba, bouillon à la coriandre, soja, citronnelle et jus vert

Le roulé de blettes au crabe

Tartare de betteraves et de blettes, fromage frais à la menthe, sauce aigre douce

NOS PLATS

La grillade du moment

Servie avec un beurre maître d'hôtel ou une sauce diane (au choix), frites maison et salade verte

Le retour de pêche grillé à la plancha +2€

Servi avec une sauce ananas, des salsifis sautés à la sauge, une purée de fèves et ananas caramélisés

Le fish burger

Pain burger (Boulangerie O'Grand Panetier), poisson en chapelure (selon arrivages), épices tandoori, betterave rôtie au balsamique, sauce tartare, cheddar fondu, frites maison et salade verte

La ballotine de volaille en crépinette

Servie avec une farce bleu et noix, de feuilles de choux, sauce forestière, écrasé de pommes de terre et pomme granny smith

NOS DESSERTS

L'assiette de fromages affinés +2€

Servi sur un mesclun de salade et tomates confites

Le dôme chocolat / fruits rouges

Croustillant praliné, mousse chocolat noir et poivre de Madagascar, insert fruits rouges, glaçage chocolat blanc et fruits rouges

Le pavlova citron

Biscuit amande au limoncello, citron confit, meringues et crèmeux citron

Le mille-feuille

Composé de pâte filo, d'une crème mascarpone amaretto et d'un crèmeux vanille

L'ardoise du jour
(du mardi au vendredi midi)

3 entrées au choix

3 plats au choix

3 desserts au choix

Entrée + plat + dessert
18,90 €

Entrée + plat ou plat + dessert
15,90 €

Menu hors boisson - Prix nets - Service compris

Tarifs nets TTC - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Vous pouvez consulter l'origine des viandes sur l'ardoise à l'entrée du restaurant.