



## MENU À 29.90 €

Entrée + Plat + Dessert

FORMULE À 25,90 €

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

### NOS ENTRÉES

#### La tartelette du potager

Galette de quinoa garnie d'une crème mascarpone basilic, de carottes, d'oignons rouges, de radis, d'artichauts, de choux-fleurs violet et d'un gel framboise.

#### Le roulé d'asperges lardé

Asperges blanches et vertes lardés, servies sur un toast brioché et une crème au curry.

#### Les coquillages du moment **+1€**

Coquillages (selon arrivages) en persillade flambés au cognac, servis avec un crémeux aux petits pois et un espuma à l'ail des ours.

### NOS PLATS

#### La grillade du moment VBF

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

#### Le retour de pêche grillé à la plancha et flambé au pastis devant vous **+3€**

Servi avec une sauce persil, caviar d'aubergines, choux-fleurs confits à l'huile et carottes fanes glacées.

#### Le carré de cochon Duroc label rouge (origine France)

Belle pièce de cochon cuite à basse température, servie avec un pressé de pommes de terre, champignons poêlés et d'une sauce chimichouri.

#### Le poule sauté à l'ail

Servi avec un risotto de légumes, une crème d'ail, ail en chemise, chips de jambon sec et pop-corn au piment d'Espelette.

### NOS DESSERTS

#### L'assiette de fromages affinés (proposée par la Maison Pertusot) **+2€**

Servi sur un mesclun de salade et tomates confites

#### Le parfait glacé au chocolat dulcey

Biscuit noisette, crémeux café et gel citron vert

#### La rhubarbe confite

Crème à la noix de coco, crumble coco, fraises fraîches

#### Le chou craquelin pistache

Garni d'une ganache monté à la pistache

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.