



NOS PLANCHES À PARTAGER

Saucisson sec

Nature, aux herbes ou poivre

6 €

Préfou maison

Pain du boulanger garni de beurre et d'ail

1/2 : 4 €

Entier : 8 €

Burrata di bufala au pesto

Produit fermier, qualité exceptionnelle

9,50 €

Planche mixte

Fromages et charcuteries italiennes

2 pers.

14 €

4 pers.

25 €

6 pers.

32 €

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

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 poulpe 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

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.