

Gastronomique ...

38 Euros

Mise en bouche

&

*Conchiglioni farcis à la mousseline de volaille,
crémeux légumes du temps,
glace huile de truffe.*

Ou

*Tartare de poisson du moment, granny, céleri,
coriandre, glace Savora.*

&

*Carré d'agneau de pays, basse température,
légumes et frites de panisse,
jus à la sarriette.*

Ou

*Poisson en croute de gingembre, jus citronnelle,
nems de légumes et nouilles thaï.*

&

Assortiment de fromages.

&

*Feuille de brick caramélisée, mousse légère,
pêche et abricot, sorbet violette.*

Ou

*Mille feuilles tuile de cacao, mousse lait d'amande
fruits rouges et sorbet cacao.*

*Pour 46 Euros nous proposons à nos fins gourmets une formule
Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.*

Entrées

Conchiglioni farcis à la mousseline de volaille,
crémeux légumes du temps,
glace huile de truffe. **15 Euros**

Tartare de poisson du moment, granny, céleri,
coriandre, glace Savora. **16 Euros**

Panaché de tomates et sa focaccia aux herbes,
crème glacée ail basilic, coulis poivron. **14 Euros**

Gaspacho de courgettes et son sorbet à la tomate,
chantilly citronnée et croutons. **12 Euros**

Plats

Poisson en croute de gingembre, jus citronnelle,
nems de légumes et nouilles thaï. **22 Euros**

Ballotine de pintade à la tapenade et son jus,
caviar d'aubergines, pommes pont neuf. **21 Euros**

Carré d'agneau de pays, basse température,
légumes et frites de panisse,
jus à la sarriette. **22 Euros**

Tarte fine aux légumes du soleil,
papeton de brouillade aux fines herbes,
crème d'ail. **18 Euros**

Fromages

*Nous vous proposons une assiette
de fromages du coin.*

8 Euros

Desserts

*Feuille de brick caramélisée, mousse légère,
pêche et abricot, sorbet violette.*

11 Euros

*Soupe glacée à la pastèque et billes de melons,
sorbet mélisse.*

10 Euros

*Mille feuilles tuile de cacao, mousse lait d'amande
fruits rouges et sorbet cacao.*

11 Euros

Assortiment de glaces et sorbets maison.

9 Euros

Nos petits gastronomes en culotte courte

15 Euros

*Nous nous faisons un réel plaisir de satisfaire le
palais de vos jeunes enfants avec les plats des
grands...*

... Sympathique

26 Euros

Mise en bouche

&

*Panaché de tomates et sa focaccia aux herbes,
crème glacée ail basilic, coulis poivron.*

Ou

*Gaspacho de courgettes et son sorbet à la tomate,
chantilly citronnée et croutons.*

&

*Ballotine de pintade à la tapenade et son jus,
caviar d'aubergines, pommes pont neuf.*

Ou

*Tarte fine aux légumes du soleil,
papeton de brouillade aux fines herbes,
crème d'ail.*

&

*Soupe glacée à la pastèque et billes de melons,
sorbet mélisse.*

Ou

Assortiment de glaces et sorbets maison.

*Menu du marché du mardi au vendredi,
midi :*

plat du jour 10€,

formule entrée/plat ou plat/dessert 14€

menu complet, café compris 17€

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris

Un plat, ou un menu par personne devra être choisi.

Nous tenons à votre disposition un classeur, détaillant les produits allergènes contenus dans nos plats.

N'hésitez pas à le demander.