

ENTRÉES

-FOIE GRAS, CHUTNEY ABRICOT PAIN BRIOCHÉ AU THYM.	18.00
-MOUSSE DE TOMATE, RICOTTA, PIGNON DE PIN,	11.00
BRESAOLA.	
-CARPACCIO DE BETTERAVE, SAUMON GRAVLAX ET	10.00
CHANTILLY AU RAIFORT.	

PLATS

-POISSON DU MOMENT, SAUCE BASILIC CITRON VERT.	17.00
-FILET DE POULET, SAUCE PAPRIKA FUMÉ.	16.00
-DEMI MAGRET, JUS AU ROMARIN.	18.00
-PAVÉ DE SAUMON, VIERGE DE LÉGUME À L'ANETH.	19.00
-CASSOULET AU FÈVES, SAUSSICE DE TOULOUSE ET	23.00
CONFIT DE CANARD.	
-ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (ASSORTIMENT	15.00
D'ACCOMPAGNEMENTS)	

DESSERTS

-CROUSTILLANT DENTELLE FRAISE VANILLE.	8.00
-PECHE POCHÉE MOUSSE LEGERE PISTACHE,	9.00
SHORTBREAD, GLACE FAÇON BULGARE	
-ASSIETTE DE FROMAGE.	8.00



SALADES

ENTRÉE/PLAT

CEASAR 10.00/16.00

VEGETARIENNE 9.00/15.00

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, LÉGUMES GRILLÉS, GRANOLA

BURRATA, 9.00/15.00

TOMATES CONFITES ET JAMBON DE PARME.

PLANCHES À PARTAGER POUR 2

CHARCUTERIE ET

FROMAGES

JAMBON DE PARME, BRESAOLA, SPINATA, ROCAMADOUR, BETHMAL, TOMME DE BREBIS.

TAPAS DU MOMENT 27.00

MENU ENFANT (3 à 9 ans)

24.00

PATÉ DE CAMPAGNE STEAK HACHÉ OU NUGGETS **AVEC** TAGLIATELLE OU FRITES



9.00













