MENUS

Entrée & plat ou plat & dessert - 30€
Entrée, plat & dessert - 37€

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN 9€

Cannelloni d'avocat, concombre, crème aux herbes, noisettes torréfiées, pousses de petits pois

Avocado cannelloni, cucumber, herb cream, toasted hazelnuts, pea shoots

MER 11€ (+2€ sur le menu)

Thon mariné au pomelo, radis daïkon, micro-oseille

Pomelo-marinated tuna, daikon radish, micro sorrel

TERRE 9€

Arayes de bœuf, pain pita, sauce au yaourt et aux herbes, chermoula au kaki

Beef arayes, pita bread, herb yoghurt sauce, persimmon chermoula

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Portobello farci, riz sauvage croustillant, sauce à la moutarde truffée, pickles de champignons enoki

Stuffed portobello mushroom, crispy wild rice, truffle mustard sauce, pickled enoki mushrooms

MER 26€ (+2€ sur le menu)

Dorade coryphène grillée, crémeux de carottes, sauce satay, échalotes frites, huile de curcuma

Grilled mahi-mahi, creamy carrot purée, satay sauce, crispy shallots, turmeric oil

TERRE 24€

Porchetta aux agrumes, crémeux de panais, coques, jus de cuisson, pousses de moutarde

Citrus-infused porchetta, creamy parsnip purée, cockles, roasting jus, mustard shoots

BURGER 24€

Burger au bœuf, sauce cocktail, cheddar, cornichons aigres-doux, frites et salade

Beef burger, cocktail sauce, cheddar, sweet and sour pickles, French fries and salad

LA CARTE
des desserts

DESSERTS DU CHEF PATISSIER
HUGUES POUGET 10€

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Hugues Pouget, Chef pâtissier engagé, crée une gastronomie sucrée inspirée par la nature, 100 % de saison, sans colorants ni additifs. Fort d'un parcours d'excellence et d'une technique brevetée à base de poudres naturelles, il allie innovation, gourmandise et exigence.

Entremet Chocolat
Chocolate entremets

Dessert du moment
Dessert of the day

Tarte aux pommes caramélisées
Caramelised apple tart

LES GLACES & SORBETS

1 boule - 3€ | 2 boules - 5€ | 3 boules - 7€

GLACES

Vanille Bourbon, Thé matcha, Sésame noir et Pistache
Bourbon Vanilla, Matcha Tea, Black Sesame, and Pistachio

SORBETS

Cacao, Fraise, Fruit de la Passion, Litchi, Mangue et Abricot
Cocoa, Strawberry, Passion Fruit, Lychee, Mango and Apricot

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT 10€

Caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées
Salted butter caramel and caramelised pecans

CAFÉ GOURMAND 12€ (Hors formule*)

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts
Gourmet coffee with assorted mini desserts

DEJEUNER 12h - 14h30 | LUNCH 12pm - 14:30pm

Les prix sont ttc et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.
Prices include VAT and are in €. The list of allergens is available on request. In case of allergy, please inform our team.
Origine de nos viandes : France | *Origin of our meat: France*