MENUS

Entrée & plat ou plat & dessert - 30€

Entrée, plat & dessert - 37€

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN 9€

Velouté de champignons, œuf parfait, espuma de morilles, noisettes torréfiées et pickles de shimeji.

Creamy mushroom velouté, perfect egg, morel mushroom foam, toasted hazelnuts and shimeji pickles.

MER 12€ (+2€ sur le menu)

Saumon fumé par nos soins, crème d'Isigny au yuzu, citron confit et tuile croustillante de pain.

House-smoked salmon, Isigny cream with yuzu, preserved lemon and crispy bread tuile.

TERRE 9€

Magret de canard séché du Sud-Ouest, houmous à l'oignon confit, zaatar maison et crème aux herbes fraîches.

South-West French cured duck breast, caramelised onion hummus, homemade za'atar and fresh herb cream.

PLATS

VÉGÉTARIEN 21€

Tacos aux haricots rouges, chou-fleur en tempura, pickles croquants, salsa verde, salsa roja et jeunes pousses.

Red bean tacos, crispy cauliflower tempura, pickles, salsa verde, salsa roja and fresh greens.

MER 26€ (+2€ sur le menu)

Lieu façon haddock, pommes grenailles, radis Red Meat, sauce marinière, farofa croustillante et basilic thaï.

Haddock-style pollock, baby potatoes, Red Meat radishes, seafood sauce, crispy farofa and Thai basil.

TERRE 24€

Cordon-bleu de veau au comté affiné 24 mois, risotto de coquillettes à la truffe, trévise flambée et guanciale.

Veal cordon bleu with 24-month-aged Comté cheese, truffle-infused orzo risotto, flambéed radicchio and guanciale.

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*