

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23

ENTRÉES

Harengs doux, pommes de terre nouvelles en salade, cervelle de canut

ou

Crème de ricotta et poivrons rôtis, toast de brioche au beurre, condiment poivrons et paprika fumé, salade d'herbes

PLATS

Gnocchi, crème de parmesan et mascarpone au basilic, pesto de tomates séchées, tartare de tomates, basilic, pain frit et ricotta fumée

ou

Thon blanc mi-cuit, semoule végétale au beurre noisette, caviar d'aubergines, vierge d'herbes aux câpres et concombre

ou

Araignée de porc breton, purée d'artichauts, chou rouge, jus de viande et praliné noisette

ou

Carré de cochon du Cantal pour 2 personnes, purée de pommes de terre, jus de viande et condiment à la prune fumée (+5 € / personne)

DESSERTS

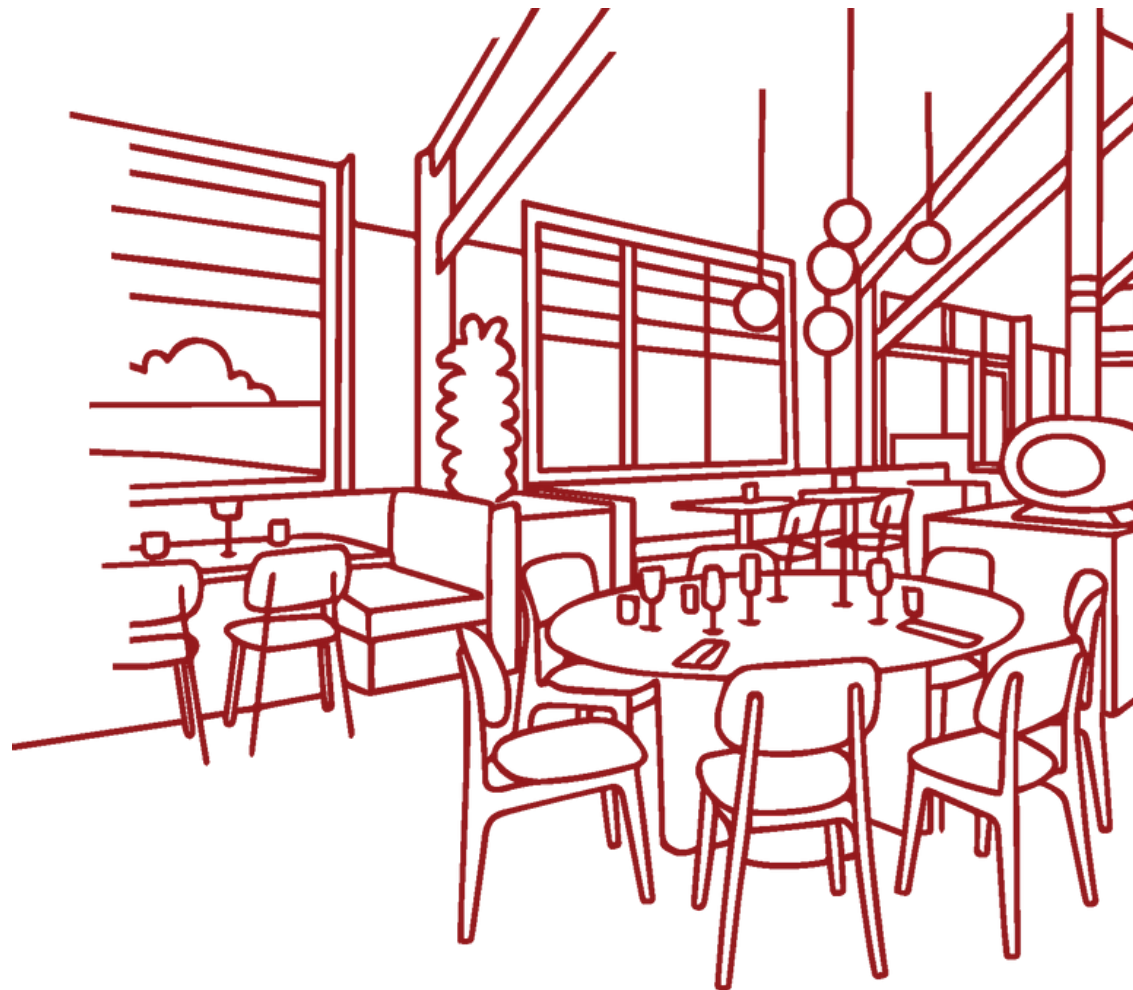
Clafoutis aux prunes

ou

Fontainebleau, coulis de pastèque et fraise à la vanille, granola noisette

ou

Sélection de 2 fromages, confiture du moment (+2,50 €)



CARTE SOIR ET WEEK-END

ET JOURS FÉRIÉS

"Nous avons à cœur de travailler avec des produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, qu'il s'agisse de nos légumes, de nos viandes ou de nos poissons. Ils sont travaillés avec amour par notre équipe en cuisine."

APÉRITIFS

Olives vertes tipo **4**

Houmous de pois chiches **7**

Tarama, huile de poireaux **7**

Porchetta tiède, beurre au paprika fumé, ciboulette **8**

Assiette de charcuteries **8**

ENTRÉES

Aubergines fumées, pamplemousse, émulsion aux algues, crumble au beurre salé **11**

Tarte fine aux courgettes, pesto basilic et nori, crème de feta, vinaigre de fleurs **12**

Tartare de bœuf, câpres, cornichons maison, persillade, oignons nouveaux, ail frit, jaunes d'œufs confits **13**

Betteraves cuites en croûte de sel puis marinées, haddock, huile de gingembre, sauce à l'oseille, graines de moutarde, pickles **13**

Prix nets TTC service compris

CARTE SOIR ET WEEK-END

PLATS

Gnocchi, crème de parmesan et mascarpone au basilic, pesto de tomates séchées, tartare de tomates, basilic, pain frit et ricotta fumée **20**

Pêche du moment, crème de courgettes, fumet à l'eau de tomates, tomates cerises rôties, maïs doux et œufs de truites **25**

Carré de porcelet désossé cuit au feu de bois, choucroute de fenouils au lard, chutney de mangues, carottes à la flamme et jus de viande à la sarriette **25**

Onglet de veau grillé au feu de bois, sauce aux 5 poivres, pommes de terre nouvelles en persillade, roquette **30**

Magret de canard gras du Quercy pour 2 personnes, aux épices douces, purée de pommes de terre, ketchup d'abricot et myrtilles au curry **54**

DESSERTS

Nage de nectarines, verveine et cardamome, sorbet pêche et oseille, tuile craquante **10**

Mousse de chocolat chaud, glace vanille et zestes d'orange, streusel cacao, huile vanillée **10**

Chariot de fromages **13**

Prix nets TTC service compris