

MENU DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24

ENTRÉES

Endives rôties au miel et aux agrumes, sabayon au curry et croûtons

ou

Tête de veau en carpaccio, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, câpres et cornichons, salade de betteraves

PLATS

Espadon, tombée de choux de Pontoise, salade de butternut au gingembre, fumet monté à la noix de cajou

ou

Suprême de pintade rôti au romarin, aligot de topinambours, céleri-rave confit, jus corsé et chimichurri

ou

Spaghetti alla chitarra, beurre de sauge, épinards, pesto de roquette, ricotta fumée, pain frit et ciboulette

ou

Faux-filet de bœuf Montbéliarde maturé 45 jours pour deux personnes, sauce aux poivres, jus de viande, pommes de terre grenailles **(+6 € par personnes)**

DESSERTS

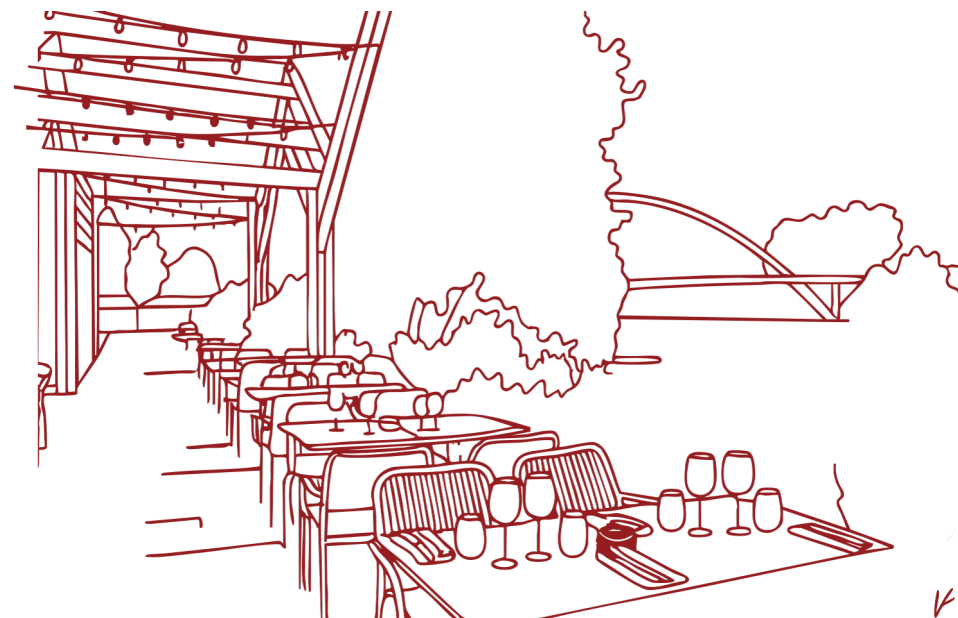
Manqué aux pommes, crème fouettée à la vanille

ou

Glace au fromage blanc, poire pochée, caramel de lait, crumble façon spéculoos

ou

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



CARTE DU SOIR

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

Tarama **7**

Olives vertes **4**

Magret séché puis fumé, épices cajun, pickles **10**

ENTRÉES

Chou pak-choï grillé au BBQ, kumquat, harissa, huile de laurier, zaatar à la cacahuète **8**

Brochette de mortadelle laquée au BBQ, ricotta fouettée à la bergamote, pain frit et salade d'herbes **10**

Saint-Jacques de Saint-Brieuc poêlées, fenouil confit aux épices, chimichurri, radicchio **12**

Terrine de langue de bœuf, persillade et petits légumes croquants, moutarde aux graines de courge **10**

Prix nets TTC service compris

CARTE DU SOIR

PLATS

Spaghetti alla chitarra, beurre de sauge, épinards, pesto de roquette, ricotta fumée, pain frit et ciboulette **19**

Pêche du moment, risotto au fumet de poisson, blette, bisque de crabe vert, huile de poireau **24**

Quasi de veau rôti au BBQ, chou chinois, bagna cauda, purée de céleri, cives, jus de viande **24**

Schnitzel de veau pour deux personnes, vierge aux câpres et citron, gnocchi au beurre de sauge, ricotta séchée, radicchio **54**

Faux-filet de bœuf Montbéliarde maturé 45 jours pour deux personnes, sauce aux poivres, jus de viande, pommes de terre grenailles **58**

DESSERTS

Choux, crème diplomate au foin, noisettes caramélisées, praliné noisette **10**

Curd aux agrumes, mandarine, orange, meringue au poivre de Sichuan, sorbet kalamansi **10**

Chariot de fromages **12**

Prix nets TTC service compris