

CAROLINE.

ENTRÉES - 14€

- L'Œuf Parfait, fondue de poireaux, salsifis, infusion de légumes & algues, tuile de pain.
- Carpaccio de bœuf, tomme de vache, oignons pickles, ail noir, sarrasin et croûtons.
- Tartelette végétale, coulis de carottes miel-cumin, orange, pickles et chips de carottes.

PLATS - 24€

- Porcelet, tombée de chou rouge, polenta frite, jus de viande au sirop d'érable et graines.
- Julienne panée, purée de butternut, potimarron rôti, émulsion citron-noisette.
- Raviole ouverte, légumes de saison fondants, mousse de champignons, huile de poireaux.

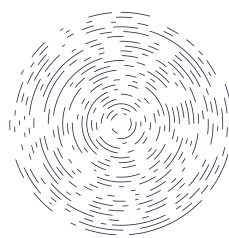
DESSERTS - 12€

- Baba aux agrumes, kumquat confit, orange sanguine, et crème montée.
- Blanc-manger fleur d'oranger, confit mandarine, praliné noisette, crème anglaise basilic.
- Espuma Chocolat, crémeux gingembre-confit, croustillant chocolat, glace gruée de cacao.

MENU

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	35
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	45

MENU CAROLINE



CAROLINE.

ENTRÉE

- Pomme de terre en vinaigrette, thon assaisonné, pickles et pois chiche frits.

PLAT

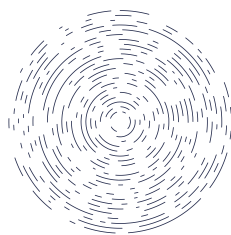
- Magret de canard, purée et chips de brocolis, sauce poivre fermenté.

DESSERT

- Riz au lait, confiture de lait, éclats de noisettes et tuile caramel.

MENU SEMAINIER - AU DÉJEUNER DU 25 FÉVRIER AU 1ER MARS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	21
PLAT	17



CAROLINE.

BOISSONS

- Sirop au choix : Cassis, Poire, Violette, Menthe, Citron vert, Grenadine, Pêche, Litchi. Accompagné d'eau micro-filtrée, plate ou pétillante.

PLAT

- Pavé de poisson.
 - Filet de poulet pané.
- Accompagné de légumes de saisons ou pommes de terre croustillantes.

DESSERT

- Sorbet ou glace du moment.

MENU ENFANT (18 €)

Chez Caroline aussi, les enfants aussi ont le droit à leur moment gourmand -
Menu dédié jusqu'à 12 ans.