

CAROLINE.

ENTRÉES - 14€

- L'Œuf Parfait, velouté de champignons, chips de Guanciale, croûtons.
- Saumon gravlax, crème de choux-fleur violet et moutarde à l'ancienne, aneth et fenouil.
- Tartelette végétale, coulis de carottes miel-cumin, orange, pickles et chips de carottes.

PLATS - 24€

- Pintade farcie, épinards fondants et poêlée de champignons japonais, jus corsé à la sauge.
- Loup de mer en croûte de Marjolaine, polenta crémeuse, choux kale frit, jus de poisson.
- Gnocchis de patate douce et parmesan, citron confit, éclats de noisettes.

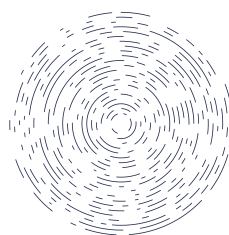
DESSERTS - 12€

- Kiwi et pomme verte, crème légère, meringue, et sorbet herbacé.
- Mousse yaourt, biscuit et glace pain d'épices, purée de courge et cannelle, praliné graines.
- 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

- Pommes de terre en vinaigrette, thon assaisonné, pousses de moutarde et pickles.

PLAT

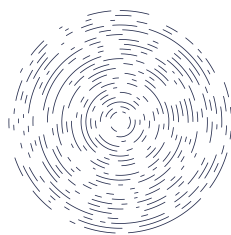
- Araignée de porc marinée, sauce au poivre fermenté, purée de carottes, chou kale glacé.

DESSERT

- Chou façon Paris-Brest, crème pâtissière, praliné et éclats de noisettes.

MENU SEMAINIER - AU DÉJEUNER DU 14 AU 18 JANVIER

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.