

Notre Cuisine..... * Fait maison 08 Mars 2025

Entrées

- * **Sablé Parmesan** / Champignons **12€**
Pomme de Terre / Estragon / Citron Noir
- * **Ballotine de Cuisse de Volaille** **16€**
Semoule / Fruits à Coque / Graines de Lin / Pickel's
- * **Thon Albacore** / Risotto **18€**
Choux de Bruxelles / Coriandre / Fumet de Crevettes
- * **Carpaccio de St-Jacques** / Betterave **19€**
Kumquat / Combawa / Aigre Doux

Plats

- * **Gnocchi Maison** / Comté **16€**
Pistou de Roquette / Oignons Doux
- * **Filet de Lieu Jaune** / Endives **28€**
Agrumes / Patate Douce / Citronnelle / Saté
- * **Filet de Canard (fr)** / Héliantis **26€**
Choux Verts / Chutney de Dattes et Abricots
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** / Poireaux **30€**
Panais / Gingembre / Yuzu Kosho

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Pavlova** / Passion / Glace Wasabi **8€**
- * **Crème Praliné** / Noisette / Glace Topinambours **10€**
- * **Cake Chocolat Noir** / Mangue / Combawa **12€**
- * **Crème Piment de la Jamaïque** / Agrumes **12€**

Nous ne proposons pas de sans Lactose
Le Pain / Jacky Hautin