

Notre Cuisine..... * Fait maison 22 Avril 2025

Entrées

- * **Champignons / Artichaut** **14€**
Huile de Café / Soja / échalotes
- * **Ballotine de Cuisse de Volaille** **16€**
Semoule / Fruits à Coque / Graines de Lin / Pickel's
- * **Noix de St-Jacques Marinées / Pamplemousse** **19€**
Fenouil / Campari / Navet
- * **Queues de Langoustines Snackées / Brocolis** **25€**
Chou Blanc / Fumet de Carapaces

Plats

- * **Gnocchi Maison / Comté** **16€**
Pistou de d'Épinards / Oignons Doux
- * **Filet de Dorade Royale / Endives** **25€**
Agrumes / Patate Douce / Citronnelle / Saté
- * **Longe de Veau (fr) / Héliantis** **29€**
Chou Vert / Chutney de Dattes et Abricots
- * **Noix de Coquilles St-Jacques / Poireaux** **30€**
Pomme de terre / Ail Noir / Gingembre / Yuzu Kosho

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Pavlova / Passion / Glace Wasabi** **8€**
- * **Crème Sésame /Biscuit Financier / Glace Café** **10€**
- * **Chocolat Blanc / Huile d'Olive / Pamplemousse / Litchi** **12€**
- * **Crème Poivre de la Jamaïque /Agrumes** **12€**

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