

Notre Cuisine..... * Fait maison 15 Août 2025

Entrées

- * **Chèvre Frais** / Courgette **16€**
Chutney d'Abricots / Aigre Doux / Noisette
- * **Moelleux de Volaille** / Curry Jaune / Melon **17€**
Chou Rouge / Tomate Confite / Pignons de Pin
- * **Gravelax de Saumon** / Betterave **19€**
Saké / Citron Caviar / Moutarde à l'Ancienne
- * **Queues de Crevettes** / Chou-Fleur **18€**
Mangue / Avocat / Sarrasin Grillé

Plats

- * **Gnocchi Maison** / Aubergine Rôtie au Paprika **18€**
Oignons Doux / Parmesan / Pistache / Packchoï
- * **Dos de Cabillaud** / Petit Pois **28€**
Pomme de Terre à l'Ail des Ours / Anchois / Chorizo
- * **Poitrine de Porc Confite (fr)** / Artichaut / Curry **24€**
Pomme Grenailles / Noisette / Graine de Lin
- * **Filet Mignon de Veau (fr)** / Carotte / Saté **42€**
Embeurré de Chou Pointu / Pois Gourmand

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (**A préciser en début de repas**) **12€**

- * **Crèmeux Yuzu** / Tuile Sésame / Pêche / Sorbet Basilic
- * **Crème Vanille** / Cacahuète / Abricot
- * **Crème Coco** / Chocolat Noir / Framboise

Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes
Nous ne proposons pas de sans Lactose
Toutes nos viandes sont rosées donc.....
Le Pain / Jacky Hautin