

## **Notre Cuisine..... \* Fait maison 28 Avril 2026**

### **Entrées**

- \* **Panna Cotta d'Asperges** / Oeuf Mimosa **17€**  
Ail des Ours / Clémentine / Grenade
- \* **Saumon mi-cuit** / Carotte / Moutarde Ancienne **19€**  
Mangue / Passion / Chou Vert
- \* **Queues de Crevettes Décortiquées** **18€**  
Quinoa / Boudin Noir / Chou-Fleur / Asperges Vertes
- \* **Salaison de Volaille (fr)** / Avocat **18€**  
Crème d'Oseille / Graine de Lin / Enoki

### **Plats**

- \* **Crêpes de Sarrasin** / Brocolis / Shimeji **19€**  
Comté / Cresson Plat
- \* **Dorade Royale** / Pomme de Terre / Ail Noir **30€**  
Épinard / Andouille Fumé / Corail d'Oursin
- \* **Filet de Cabillaud** / Poireaux / Gingembre **27€**  
Pomme Grenaille / Citronnelle / Beurre Persillé
- \* **Mignon de Porc (fr)** / Patate Douce / Blette **26€**  
Romarin / Condiment Câpre Oignon Poivron
- Chariot de Fromages Affinés** **15€**

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

- \* **Mousse Caramel** / Crème Café / Glace Bailey's / Noix
- \* **Crème Poivre Voatsiperifery**/ Chocolat Noir/ Sorbet Betterave
- \* **Meringue Française** / Mangue / Sorbet Litchi / Combawa

Nous ne Proposons pas de sans Lactose  
Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes  
Les viandes sont servies rosées / Merci de nous précisez vos cuissons  
Par Respect pour la Clientèle... **Les Téléphones sont en mode Vibreurs**  
Au delà de 7 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Propositions  
**A Côté Jardin, Cléopée et Arnaud cuisinent pour vous... Prenez le Temps**  
Le Pain / Jacky Hautin