

Notre Cuisine..... * Fait maison 03 Avril 2026

Entrées

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

Plats

- * **Sarrasin** / Brocolis / Shimeji **20€**
Comté / Roquette / Cresson Plat
- * **Filet de Cabillaud** / Pomme de Terre / Ail Noir **29€**
Épinard / Chorizo / Vinaigrette de Fraises
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** / Poireaux **30€**
Panais / Gingembre / Citronnelle
- * **Quasi de Veau (fr)** / Patate Douce / Blette **29€**
Romarin / Condiment Câpre Oignon Poivron

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * **Tonka** / Pâte sucré / Pomme Confite / Glace Sarrasin
- * **Crème Poivre Voatsiperifery**/ Chocolat Noir/ Sorbet Betterave
- * **Cigarette** / Yuzu / Orange / Main de Bouddha / Sorbet Coriandre

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 préciser 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