



carte DE PRINTEMPS

MENU CARTE BLANCHE - 45€

Menu en 5 services pour l'ensemble des convives
Dernière prise de commande à 13 h et 21h

ENTRÉES

Pâté en croute tout volaille - 16€

filets de volaille, canard, pintade

Halloumi pané- 14€

aubergine fumée, tomates cerises, pois chiches frits et zaatar

Tartelette - 10€

noix de cajou, champignons, oeuf confit, pomme céleri et caviar végétal

Palourdes, asperges sauvages - 15€

marinières, beurre blanc

PLATS

Cordon bleu, jambon cru - 27€

comté, fregola sarada, tomates, herbes, jus de viande

Rouget , poitrine de cochon - 28€

légumes grillés

Cote de veau fumée et cerises - 32€

jus de viande a la cerise ,oignons nouveaux et purée de pommes de terre

Tarte à la tomate ancienne et moutarde- 23€

tapenade, shiphon feta et pignons de pin

DESSERTS

Chocolat , sarrasin et ail noir - 13€

caramel à l'ail noir, glace sarrasin, cremeux chocolat et siphon lait ribot

Fraise, bissap - 13€

sorbet fraise hibiscus

Artichaut a la vanille - 13€

glace vanille, crumble, artichaut et caramel beurre salé

Brie Rotie à la rhubarbe- 11€