

LES SALÉES

4P 8P

L'Orientale -végé

Chèvre du pays, pommes acidulées, carottes, coriandre et curry doux.

21 / 37

La 5^e Avenue

Aiguillettes de volailles grillées, bacon, gouda et lamelles de cornichons.

21 / 37

La Crab-Thaï -épicée

Chair de tourteau, wok de légumes aux curry rouge, épices thaï.

22 / 38

La Découverte

Crumble de parmesan, saumon fumé, feta, courgettes et safran.

22 / 38

LES SAISONNIÈRES

L'automnale

Confit de canard à la sauge et thym, butternuts, poêlée de shitaké.

22 / 38

La Campagnarde -végé

Endives caramélisées, champignons, feta aux feuilles d'épinard, persil et crème d'ail.

22 / 38

La Tom-Yam

Salade de légumes d'automne au gingembre, poulet à la coco et citronnelle, oignons frits.

22 / 38

LES SUCRÉES

4P 8P

Le Gourmand au Chocolat

Fondant au chocolat au lait belge et caramel à la fleur de sel.

22 / 38

La Pomme Caramel

Pâte sucrée aux noisettes torréfiées, compotée de pommes, ganache au caramel fleur de sel.

20,5 / 36

Le Cheesecake

Au fromage blanc d'Isigny sur lit de spéculoos.

20 / --

LES SAISONNIÈRES

La Clémentine

Citron vert, crème brûlée, clémentines.

21,5 / 38

La Fruit du Moment

Tarte simple à la pâte levée briochée aux fruits du moment.

18,5

La Pavlova

Meringues croquantes, chantilly légère aux fruits d'automne.

32

Sur commande
24h à l'avance

• Les grandes tartes et la pavlova sont à commander 24h à l'avance.