LES ENTRÉES

Nems de poulet 15

Saumon fumé 19
Saumon ficelle d'Ecosse, blinis maison, crème ciboulette citronnée.

Avocado Toast 19
Pain de campagne, avocat, citron vert, œuf poché, granola salé,
jeunes pousses & piment d'Espelette.

Carpaccio de gambero rosso 27
Agrumes de saison, fenouil cru, huile d'olive vierge extra & poivre Timut.

LES PLATS

Salade César 25
Sucrine, volaille fermière rôtie, poitrine fumée croustillante,
œuf poché, croûtons, parmesan & sauce César maison.

Dos de cabillaud mariné au macis 27
Fondue de poireaux et beurre blanc.

Thon mi-cuit 27
Chou-fleur en deux textures, noisettes torréfiées,
beurre noisette citronné et câpres frites.

Linguine aux cèpes 25
Jus de champignons corsé, cèpes poêlés & vieux parmesan.

Suprême de volaille fermière aux morilles 29
Crème de morilles, mousseline de pommes de terre & carottes fanes glacées.

Cheeseburger 27
Bœuf français, comté affiné ojgnons rouges confits,
pickles de concombre, sucrine, sauce à la moutarde ancienne, frites.

Club Sandwich au poulet 23
Volaille fermière rôtie, poitrine fumée croustillante, œuf à la plancha,
tomates semi-confites, sucrine, mayonnaise maison à l'estragon, frites & petite salade.

LES DESSERTS

Salade d'agrumes de saison 12
Orange sanguine, clémentine, pamplemousse rose,
sirop léger à la vanille & au citron vert, menthe fraîche.

Mousse au chocolat noir 70% 12
Crumble cacao à la fleur de sel & crème montée vanillée.

Riz au lait vanille Bourbon 12
Caramel au beurre salé & noix de pécan torréfiées.

Affogato à la glace praliné noisette 10
Espresso chaud, glace praliné noisette et crumble croustillant.

KIDS 17

Dos de cabillaud • Steak haché • Tenders de poulet
Pâtes • Mousseline de pommes de terre • Frites • Salade

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.