

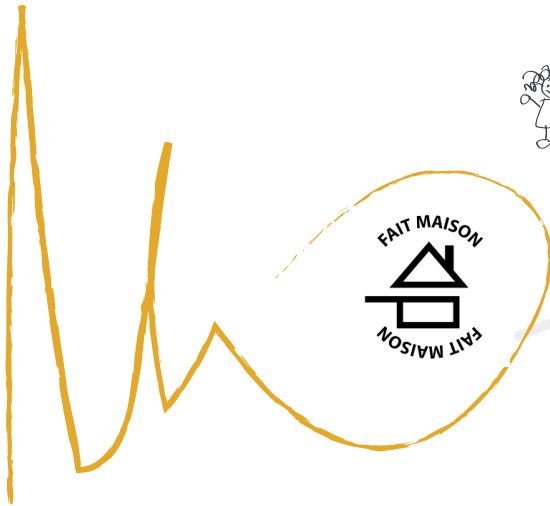
Entrée 11€ | Plat 20€ | Fromage ou Dessert 11€

Entrée.Plat.Dessert 34€

Entrée.Plat.Fromage.Dessert 41€

Menu Enfant - 15€ (jusque 12ans)

TARIF TTC - HORS SUGGESTION



SIGNATURE
Par Cheffe Anaïs

ENTREE

Tomates à l'ancienne - Siphon Mozzarella di bufala fumée, Praliné

Oeuf parfait fermier - Courgettes, huile de Truffe, comté râpé

(+3€) Tourteaux en vinaigrette - Kumbawa, céleri rémoulade, crème d'Agrume

PLAT

Magret de Canard - Polenta Crémeuse au Parmesan, Poivrons, Sauce Frita

Poisson selon arrivage - purée de choux fleur, coco, café, citron vert*



L'assiette Fusion Végétarienne

(+7€) Ris de Veau Croustillant - Pommes de terre, Brocolis*, Citron confit

DESSERT

Façon Piña Colada - Ananas, Mousse exotique, Meringue & Sorbet Coco

Sphère en chocolat - Siphon choconuts, brownies, sorbet orange sanguine

(+2€) La Noisette - Praliné, Mousse noisette, Caramel beurre salé

Trio de Fromages de nos régions

GARNITURE SERVIE À TEMPERATURE AMBIANTE*

PRIX NETS. TTC. SERVICE COMPRIS. LES INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DU PERSONNEL DE SERVICE. TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET BRUTS, Y COMPRIS LES GLACES. NOUS UTILISONS DES FONDUS ET FUMETS LYOPHILISÉS EN TRÈS PETITE QUANTITÉ. NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE