

ENTRÉES

Tartare de saumon Label Rouge à la mangue et fruit de la passion *2/6/12	12€
Le poireau brûlé , mariné à la vanille bourbon, et son mélange de micro pousses du Cailar	9€
Tataki de taureau AOP de camargue BIO pané à la cacahuète, sauce chimichuri *3/6/11	14€

PLATS

Le chou fleur dans tous ses états : chou fleur rôti au miel et épices, crémeux de chou fleur et chou fleur rapé *3/11/14	21€
Echine de cochon fermier des Monts Lagast en deux cuissons et demi-glace de soja, duo de carottes des sables *4/8/14	27€
Filet de sole de Bretagne façon meunière , panais rôti et crémeux d'endive au citron *2/13/	35€
Côte de boeuf Aubrac 1,2kg , frites et sauce du moment	99€

DESSERTS

Crème brûlée au lait de coco et à la cannelle	9€
Café gourmand autour du globe : Tiramisu, moelleux au thé matcha, Æblekage et brownie au noix de pécan *10/11/13/14	16€
Millefeuille croquant de chocolat 75% , relevé au praliné *3/11/13/14	11€
Assiette de fromages – 3 sortes	12€
– 5 sortes	18€

MENU ENFANT

Plat + dessert + 1 boisson au choix	14€
-------------------------------------	-----

* 1: alcool – 2: poisson – 3: arachide – 4: porc – 5: céleri – 6: sésame – 7: coquillages – 8: soja
9: crustacés – 10: oeuf – 11: fruits à coque – 12: moutarde – 13: gluten – 14: lactose