



NOS MENUS

P'tite faim

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
30€

Classique

Entrée+ Plat + Dessert
36€

La Totale

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert
42€

Menu P'tit Jo : 12,50€ (- de 12 ans)

La Terre

Viande du jour
OU

La Mer

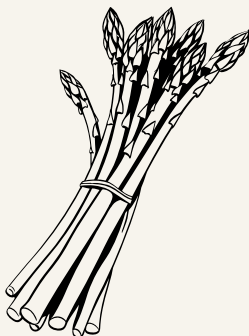
Poisson du jour

Accompagnement

Petits légumes

Dessert

Mousse vanillée, pâte
sarrasin



NOS ENTRÉES

5 SENS

Bigorneaux en salade, haddock, fenouil confit à l'ail et algues, sorbet huile d'olive

SALADE 2.0 (végétarien)

Iceberg snackée à la vanille, poireau, caramel de balsamique maison, croûtons au sumac, bouillon poireau

SUCRÉ/SALÉ

Foie de poulet rôti, flambé au cognac, confiture de fraises, roquette

NOS PLATS

UN CLASSIQUE

Maquereau au vin blanc, tiédi, endive braisée, huile d'oursins



ÇA RÉCHAUFFE(+4€)

Joues de lotte en bouillon d'aromates, légumes primeurs, sarrasin grillé, huile safranée

COMME UN PTIT DEJ (végétarien)

Oeuf mollet, pancake sarrasin, pois chiches aux herbes, espuma aux épices

AUX PETITS OIGNONS

Bateau de boeuf aux oignons, artichaut, gnocchis de pomme de terre, jus façon barigoule

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ

Mozzarella di buffala marinée au pandan, feuilletage maison, caramel au poivre

NOS DESSERTS

EN LÉGÈRETÉ

Rhubarbe et Hibiscus en texture (cru, cuit, en caramel, en confiture) mousse vanillée, tuile dentelle

CHOCO/FERMIER

Pâte sucrée au sarrasin, ganache chocolat noir, glace au foin

LA RÉCOLTE

Asperge verte laquée au miel, crumble noir, mousse fenouillette