

Notre Carte

Les Entrées >>>

Le Tartare de Maquereau, pommes et framboises, sorbet au fenouil.....	18,00€
L'artichaut farci au jambon Ibérique, velouté de fleurs de courgettes, notre classique de l'été.....	20,00€
Le Homard en deux façons, courgettes claires au parfum d'orange.....	23,00€
Le filet de Bar cuit à basse température, tomates et fenouil, sauce à la green zebra et basilic.....	22,00€

Les Plats >>>

Le dos de Cabillaud en aioli à la provençale revisité.....	30,00€
Le Homard accompagné de ses petits légumes et soupe au pistou.....	35,00€
Le contre-filet de Cheval de la boucherie Deprez, girolles et tomates cerises confites, barbajuans au citron confit.....	30,00€
La Côte de Cochon, pickles de légumes, écrasée de pommes de terre au beurre de ferme, Jus de viande aromatique.....	28,00€

Les Desserts >>>

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements.....	12,00€
Le Donut fraises et pêche blanche, crème à la vanille de Tahiti.....	10,00€
La Cerise et la Pistache.....	10,00€

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*