
ENTREES

	€
L'Œuf de Poule bio	18
Cuit parfait, crémeux parmentier et mouillette à la pistache	
Le Thon rouge	22
En carpaccio, câpres et citron confit	
Les Petits Pois	19
En crème, chorizo grillé	
Le Foie Gras de canard	23
Mi-cuit, abricot et noisette	
Les Gambas	21
Croustillantes et marinées au gingembre, salade fraîche et épicée	

PLATS PRINCIPAUX

Le Saumon	31
Rôti, cru et cuit de fenouil	
La Daurade	33
Tarte fine aux légumes printaniers	
Les Moules	27
En Risotto, courgette et amande	
La Volaille fermière	29
Cuisse confite éfilochée, gratin de pommes de terre aux olives et champignons	
L'Agneau	34
Carré rôti, mousseline de haricots blancs	

FROMAGES ET DESSERTS

*Notre carte des desserts a été élaborée en partenariat avec la pâtisserie
Casse-Noisette*

La sélection de nos fromages	13
Le Chocolat	12
En tarte, noisette	
Le Fraisier	12
Classique	
La Framboise	12
Praliné, pistache	
Le Café Gourmand	12

MENU

29 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert

38 €

Entrée - Plat - Dessert

ENTREE

*Rosace de Melon et Magret de Canard fumé,
croustille de parmesan*

PLAT

*Brandade de Haddock parfumé au citron vert,
Cabillaud rôtis*

DESSERT*A la carte*

« L'Assiette MICHELIN » 2017
Un bon repas, tout simplement !

*Pays d'origine de la viande: France
Prix TTC / Service compris*

Nous tenons à informer nos clients que certains aliments contiennent des produits qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, conformément au règlement (UE) n°1169/2011, une liste complète est disponible sur demande.