

entrées

Le mi-cuit de saumon laqué au sésame,
coleslaw fruité de chou rouge

10,50 €

• • • •

La tarte sablée au parmesan,
raïta de légumes aux herbes

9,50 €

• • • •

L'émincé de haddock au citron confit,
sur un carpaccio de patate douce
à l'orange et gingembre

10,00 €

Le plat Canaille 15,50 €

La 1/2 part 8,00 €

• • • •

La tête de veau, vinaigrette aux herbes

plats

Le filet de boeuf (origine France)
son gratin dauphinois, sauce Bercy

26,00 €

• • • •

Le suprême de volaille rôti,
risotto de riz vénéré au fenouil, huile de basilic

18,00 €

• • • •

Le poisson du marché,
garniture Pissaladière aux dattes et artichauts,
copeaux de Mimolette

19,00 €

• • • •

Les rognons de veau poêlés,
fondue de tomates au lard et vin rouge,
mousseline de carottes

18,50 €

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes :
céréales, gluten, crustacés, boeuf, arachide, lait, fruits à coque, céleri...*

desserts 8,80€

La pomme rôtie caramélisée
sur une dacquoise à la noisette, confiture de lait

(à commander en début de repas)

• • • •

Le mille-feuille de blé noir,
chantilly au chocolat,
salpicon de mangue et fruit de la passion

• • • •

La tarte au Spéculoos,
crème de cheesecake à l'ananas, son sorbet

le

37

vous propose