



MENU DU MOMENT

NEM DE CANARD CONFIT,
CÉLERI RÉMOULADE, ROQUETTE

Ou

SCAMPIS SAUTÉ
SUR TABOULÉ DE QUINOA AUX HERBES FRAÎCHES

CÔTE DE LOMO IBÉRIQUE RÔTIE, TARTARE D'AIGLEFIN FUMÉ,
MOUSSE DE CHOU FLEUR AUX NOISETTES,
CRÈME DE CÈPE AU PORTO

Ou

PAPARDELLE ALLE VONGOLE
(AIL, PAERSIL, VIN BLANC,
TOMATES CERISES)

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE « LA CASIÈRE »

Ou

NEM CROUSTILLANT DE BANANE,
CAMEL AU CHOCOLAT RUBY, GLACE CUBERDON

€ 36,50



SUGGESTIONS

ENTRÉES:

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU,
POIRE, GINGEMBRE, PIGNONS DE PIN, € 15.00

SCAMPIS SAUTÉ
SUR TABOULÉ DE QUINOA AUX HERBES FRAÎCHES € 15.00

NEM DE CANARD CONFIT,
CÉLERI RÉMOULADE, ROQUETTE € 14.50

PLATS:

CÔTE DE LOMO IBÉRIQUE RÔTIE, TARTARE D'AIGLEFIN FUMÉ,
MOUSSE DE CHOU FLEUR AUX NOISETTES,
CRÈME DE CÈPE AU PORTO € 22.50

PAPARDELLE ALLE VONGOLE (AIL, PAERSIL, VIN BLANC,
TOMATES CERISES) € 19.90

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET À LA SAUGE,
TATIN DE LÉGUMES, CHIPS DE POMMES DE TERRE € 21.50

DESSERTS:

BRIOCHE PERDUE, POMME RÔTIE À LA CASSONADE
ET À LA CANNELLE, GLACE VANILLE € 9.50

NEM CROUSTILLANT DE BANANE,
CAMEL AU CHOCOLAT RUBY, GLACE CUBERDON € 9.50