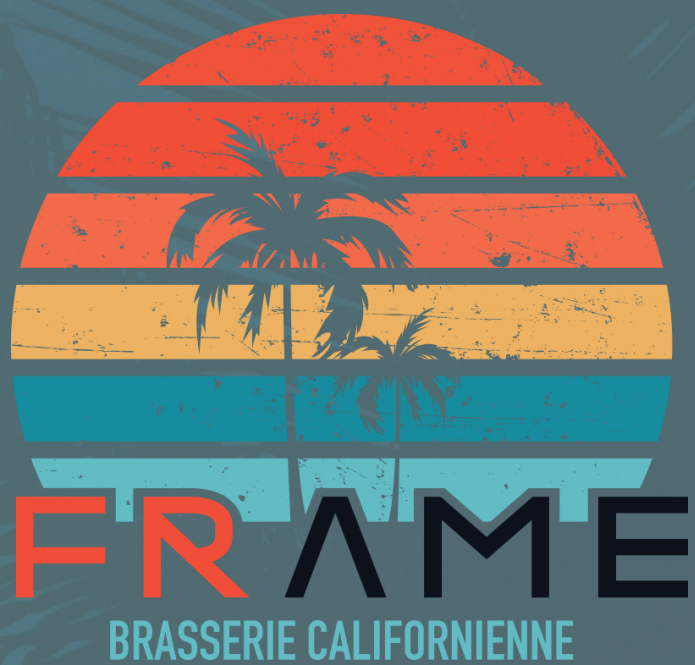




Formule Entrée/Plat
ou Plat/Dessert

19€

Formule Entrée/Plat
et Dessert

24€

ENTREES / STARTERS

Velouté de topinambour, pétales de bonite fumée
Sunchoke velouté, smoked bonite

Nems au lapin, fromage halloumi, menthe & chili doux
Rabbit nems, halloumi cheese, mint & sweet chili

Salade de quinoa, avocat & grenade, vinaigrette aux agrumes
Quinoa, avocado & grenade salad, citrus vinaigrette

PLATS / MAINS

Maquereau rôti & moules, riz noir vénéré, câpres & pignons de pain
Mackerel roasted & mussels, venere balck rice, capers & pine nuts

Poitrine de porc braisé, pommes de terre dauphine, blette à la plancha
Braised pork belly, dauphine potato, chard "a la plancha"

Asperges blanches & oeuf parfait, betterave
White asparagus & oeuf parfait, bettroot

DESSERTS

Chou pistache
Pistachio chou

Tarte au citron meringuée
Meringuée lemon pie

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Carte des allergènes disponible sur demande.

Origine de nos viandes France – Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets en euros, taxes et service inclus.