



Scan me and get
our menus
in your language

À la Carte



Entrées

- Foie gras de canard mi-cuit 18
compotée de fruits secs
- Tartare de saint jacques, huile d'olive au curry 19
chantilly au citron
- Saumon d'Ecosse fumé par nos soins 15
pain toasté
- Grosses ravioles de tourteau 16
cébettes et jus de bouille
- ENTRÉE SANS GLUTEN**
- Fraîcheur d'ecrevisses, salsa de mangue fraîche 13
jeunes pousses vinaigrées

Plats

- Noix de Saint Jacques juste snakées * 28
Risotto crémeux au parmesan
- Filet de bar à la plancha, graines sésames 24
Wok de légumes
- Bavette aloyau d'angus au poivre de Séchuan 26
gratin Dauphinois, pommes de terre et patate douce
- Agneau Allaiton d'Aveyron 28
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym
- PLAT SANS GLUTEN**
- Dos de merlu rôti, vinaigrette d'herbes 22
jeunes pousses d'épinards
- PLAT VÉGÉTARIEN**
- Pot au feu de légumes de saison 20

Desserts

- Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14
café double, avec lait
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13
- Fondant chocolat caramel 10
commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€
- Grosse profiterole à la vanille 10
sauce chocolat chaud
- DESSERT SANS GLUTEN**
- Clémentines flambées à la mandarine impériale 10
vanille givrée