



Scan me and get  
our menus  
in your language

## À la Carte



### Entrées

Asperges vertes servies tièdes 19  
Oeuf "bio" poché

Grosses ravioles de tourteau 18  
cébettes et jus de bouille

Ceviché de dorade Royale \* 16  
légumes croquants

Foie gras de canard mi-cuit 19  
compotée de poires au miel

#### ENTRÉE SANS GLUTEN

Fraîcheur d'écrevisses, salsa de mangue fraîche 14  
jeunes pousses vinaigrées

### Plats

Risotto crémeux au parmesan 32

Langoustines rôties, truffe blanche d'été

Dos de cabillaud rôti, coppa séchée 26  
asperges vertes croquantes, huile de noisette

Bavette aloyau au poivre de Séchuan 25  
pommes vitelotte

Épaule d'agneau Allaiton d'Aveyron \* 32  
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym, haricots verts

#### PLAT SANS GLUTEN

Wok de grosses crevettes et légumes, sel et poivre 25  
sauce soja

#### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux au parmesan 23  
asperges vertes

### Desserts

Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14  
café double, avec lait

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13  
Cappuccino 10  
de fraises

Fondant chocolat caramel 10

commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€

Paris Brest à notre façon 10  
crème légère au pralin

#### DESSERT SANS GLUTEN

Clémentines poêlées au miel 9.5  
vanille givrée