



TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

LES ENTRÉES

LE BUTTERNUT

10 €

Velouté de butternut et amandes effilées épicées et torréfiées

L'OEUF PARFAIT

13 €

Cœuf parfait dans son nid de kadaïf, poêlée de champignons et lardons

LE FOIE GRAS

16 €

Foie gras en mi-cuit maison, chutney de mangue au piment d'Espelette, éclats de chocolat intense et pain d'épices

LES PLATS

LE BOEUF

25 €

Entrecôte de bœuf Simmental accompagnée de frites maison et sauce au poivre

(Servie avec un os à moelle supplément de 4€)

LES PAPPARDELLE AL TARTUFO

23 €

Pappardelle à la crème de truffe et poêlée de champignons

LA SAINT-JACQUES ET LA GAMBAS

28 €

Saint-Jacques et gambas snackées servies avec un risotto à l'encre de seiche et Émulsion de bisque de corail au curcuma





LES DESSERTS

LE RIZ AU LAIT 9 €

Riz au lait crémeux à la vanille et caramel laitier infusé à la tonka

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 10 €

Mousse au chocolat noir intense et noisettes caramélisées

LE FRUIT EXOTIQUE 10 €

Mousse de mangue onctueuse, ananas confit aux épices et au rhum, gel de maracuja et tuile à la coco

LE FROMAGE 11 €

L'assiette de Brie de Meaux : tranche de Brie de Meaux et Brie de Meaux croustillant

LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND 12 €

Déclinaison des desserts de la carte et boisson chaude

MENU ENFANT

12 €

PLAT

GLACE

SIROP (grenadine, fraise ou menthe)

LE PLAT

Nuggets de poulet maison et frites

LES GLACES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert