



Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit au torchon, chutney exotique, pain grillé	17 €
. Gambas 'black tiger' croustillantes, mousseline de fenouil vanillée, sauce tandoori	16 €
. Tartare de veau au couteau et hareng fumé, salade folle	15 €
. Oeuf mollet bio, caviar d'aubergine grillée, coulis de roquette	12 €
. Velouté de potimaron, noisettes torréfiées, chantilly au persil	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Coeur de faux filet de nos régions, pommes grenailles en persillade	28 €
. Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de céleri rave au lait de coco, émulsion de céleri branche	27 €
. Pluma de cochon ibérique bellota, oignons rouges fondants, pommes paille au tandoori	25 €
. Risotto 'interdit' aux tomates confites, tempura de calamars ou de légumes	23 €
. Merlan en croûte d'amande, pousses d'épinards, vinaigrette tranchée	22 €
. Suprême de poulet label rouge, purée de patate douce, jus corsé	22€
. Le plat du jour (sauf le samedi)	22 €

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. Espuma de yaourt au citron vert et fruits rouges	11€
. Entremet au chocolat noir équitable, biscuit croustillant aux cacahuètes, glace coco	10€
. Pain perdu brioché maison, glace vanille	9€
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8.50 €
. Ananas confit à la cardamome, sorbet citron vert	8€
. Crème brûlée au Nutella	8€
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €