



Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit du Périgord et déclinaison de pêches sur tartine craquante	17€
. Brochette de gambas sauvages à l'Hawaïenne, jeunes pousses, avocat et noix de cajou	16 €
. Carpaccio de veau à l'huile de truffe, roquette et parmesan	15 €
. Makis de chèvre de chez "Lethilleux" aux légumes grillés, ketchup de piquillos	14 €
. Salade fraîcheur de concombre et Féta, olives de Kalamata et huile d'olive de chez "Kalios"	12 €
. Ardoise de poulpe mariné au basilic et tomates d'antan, éclats de parmesan	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Pavé de coeur de faux-filet de nos régions, pomme de terre "tapée" et mesclun	28 €
. Médaillon de lotte au safran, tagliatelles de légumes "juste cuits", citron confit et coriandre	27 €
. Entrecôte de veau, potimaron en deux façons et pétales d'oignons doux des Cévennes	25 €
. "Boudha bowl" au riz bio et lentilles vertes, tomates confites et tofu fumé	23 €
. Suprême de poulet fermier Label Rouge, riste d'aubergine, sauce au lait de coco, cacahuètes et coriandre	22 €
. Filet de dorade poêlé, risotto d'artichaut et herbes folles	22 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	22 €

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

. L'éclair du chef aux fruits rouges et chantilly, sorbet fraise	11 €
. Mi-cuit au chocolat noir équitable, confiture de lait et glace bulgare	10 €
. Cheesecake "Oreo", glace vanille macadamia	9 €
. Salade de fruits de saison et son sirop verveine, sorbet citron vert	9 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8.50 €
. Figues rôties au miel et thym citron, crème fouettée mascarpone et crumble	8 €
. Cake au thé "Earl Grey" et sorbet citron jaune de Sicile	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €