



Notre Carte

Proposée par notre Chef Basile ARNAUD

La Formule à 39 euros

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main Course - Dessert

Les entrées - Starters

11 euros

Focaccia tomates et pesto, pétales de jambon cru, feta, roquette
Tomatoes and pesto focaccia, cured ham petals, feta cheese, salad

14 euros

Salade de quinoa, concombres, suprêmes de clémentines, amandes grillées
Quinoa salad, cucumbers, clementines' suprêmes, grilled almonds

13 euros

**Comme une balade en forêt,
chou-fleur, champignons des bois, châtaignes**
Like a walk in the forest,
cauliflowers, wood mushrooms, chestnut

Les options végétariennes

9 euros

Risotto de petit épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses
Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

9 euros

Wok de légumes de saison, sauce tataki
season vegetables stir fry, tataki sauce

Les plats – Main courses

23 euros

Aiguillettes de rumsteck d' Uruguay, pommes de terre en surprise
d' oignons confits, sauce Paloise

Rumsteck filets, potatoes with onion confit, paloise sauce

21 euros

Merlu parfumé au sel fumé au bois de hêtre, carbonara de
panais, émulsion iodée aux épices Marocaines

Hake perfumed with beech wood, parsnip carbonara, iodized
emulsion with moroccan spices

21 euros

Tourte de pigeon, foie gras et tartufata, purée de céleri à la
vanille

Pigeon pie, foie gras and tartufata, vanilla celery purée

Les options végétariennes

18 euros

Risotto de petit épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses

Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

18 euros

Wok de légumes de saison, sauce tataki

season vegetables stir fry, tataki sauce

La sélection de fromages de saison

LA SELECTION OF SEASON CHEESES

13 euros

Les desserts du Moment - Desserts

12 euros

Prix nets – Service compris –
Origines : Bœuf : Uruguay
Poisson : Atlantique nord
Pigeon et foie gras : France

