

À LA CARTE

À PARTAGER

Tartine raifort et radis, jeunes pousses, balsamique réduit **10**

Rolls de Gambas, patate douce et réduction soja **10**

Le Trio : rilette de poisson, chiquetaille de poulet et caviar de légumes **16**

Terrine de volaille et pain maison **12**

POUR COMMENCER

Oeuf parfait en meurette, jambon de Noël et crouton de pain **12**

Foie gras mi-cuit au rhum vieux, pain au maïs et condiment oignon rouge **21**

Ravioles de légumes, fromage et bouillon clair **14**

Thon mariné soja et agrumes, julienne de légumes croquants **16**

MENU ENFANT

Boisson (jus, sirop ou diabolo) + Filet de poulet, potatoes et sauce BBQ + 1 boule de glace **16**



10

16

12

POUR COMMENCER

12

21

14

16

MENU ENFANT

16

10

16

PAR LA SUITE

Légumes farçis, riz pilaf et huile verte **22**

Volaille lardé façon tournedos, gratin dauphinois, oignon brûlé et sauce vin jaune **25**

Queue de Langouste juste rôtie, giraumon, beurre de langouste et tomates confites **42**

Loup des caraïbes, risotto d'épeautre et bisque crémeuse **31**

Faux-filet Simmental, mousseline et potatoes de patate douce, jus corsé **32**

ET POUR FINIR

Assiette de fromages, condiment échalotes et pain maison **18**

Crèmeux chocolat intense, crumble cacao à la fleur de sel **12**

Tarte exotique, sablé coco et ananas rôti **12**

La vanille de Martinique en texture **14**

Sorbets et Glaces Artisanales
Vanille-Chocolat-Mangue-Passion-Coco-Citron-Pistache **3€ la boule**

3€

la boule

prix nets, en euros, service compris
carte susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements