

- À LA CARTE -

LES ENTRÉES / STARTERS

Salade printanière aux asperges, jambon Serrano et œuf mimosa. <i>Spring salad with asparagus, Serrano ham and mimosa egg.</i>	S : 10.50€ L : 19.90€
Salade de mini penne poulet mariné crispy et son pesto de saison. <i>Mini penne salad with crispy marinated chicken and seasonal pesto.</i>	S : 9.00€ L : 16.00€
Velouté de petits pois, carottes et ses chips de lard. <i>Cream of pea and carrot soup with bacon crisps.</i>	9.00€
Poke bowl printanier (fèves, carottes, concombres, radis), thon mariné au soja et huile de sésame. <i>Spring poke bowl (beans, carrots, cucumbers, radishes), tuna marinated in soy and sesame oil</i>	14.90€
Tarte tatin d'aubergines, chèvre frais aux herbes, roquette. <i>Eggplant tatin pie, fresh goat's cheese with herbs, arugula.</i>	11.90€

LES PLATS / MAIN COURSES

Burger printanier (steak haché Angus, bun brioché, brie, sauce à la moutarde violette, bacon, aubergines grillées et sucrine). <i>Spring burger (brioche bun, brie cheese, purple mustard sauce, bacon, grilled eggplant and sucrose).</i>	21.90€
Frégola sarda, duo d'asperges rôties et espuma à l'ail des ours. <i>Frégola sarda, duo of roasted asparagus and wild garlic espuma.</i>	20.90€
Raviole ouverte de truite saumonée aux oignons confits, jeunes pousses d'épinard, sauce crémeuse, herbes, croûtons. <i>Open ravioli of salmon trout with pickled onions, baby spinach, creamy sauce, herbs and croutons.</i>	24.90€
Quasi de veau rôti, asperges et hollandaise, écrasé de pommes de terre et jus de veau au Porto. <i>Roast veal quasi, asparagus and hollandaise, mashed potatoes and veal juice with Porto wine.</i>	26.00€
Filet de canette laqué, agrumes, carottes fanes confites et frites de polenta <i>Lacquered duck fillet, citrus fruits, confit carrot tops and polenta chips</i>	24.90€



Laissez vous surprendre par notre plat à l'ardoise !

Let yourself be surprised by our dish on the slate !

LES DESSERTS / DESSERTS

Chou craquelin à la chantilly et fraise <i>Whipped cream and strawberry cracker cabbage</i>	9.00€
Tiramisu cerise amarena <i>Amarena cherry tiramisu</i>	9.00€
Tartelette aux deux chocolats (ganache chocolat noir et ganache montée chocolat blanc) <i>Two chocolate tartlets (dark chocolate ganache and white chocolate ganache)</i>	9.00€
Panna cotta à la vanille et sa rhubarbe croquante <i>Vanilla panna cotta with crunchy rhubarb</i>	8.50€
Soupe de fruits rouges et sa glace « Tentation » <i>Red fruit soup with 'Tentation' ice cream</i>	8.50€
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	8.00€