

# carte du déjeuner

entrée + plat ou plat + dessert 25€  
 entrée + plat + dessert 29€  
 avec supplément sur les plats précédés d'un ▶

prix à la carte

Carafe 50cl Gaillac (Bio) Cuvée Harmonie, Domaine Rieux - 2014 (rouge) 18€  
 Carafe 50cl Bourgogne Chardonnay, Domaine Dupré - 2016 (blanc) 24€

## les entrées

**mirissa** concombre, ananas, menthe 7€  
 cucumber, pineapple and mint

**green detox** jus de pomme, basilic, concombre, citron vert 7,50€  
 apple, basil, cucumber and lime

**ginger twist** jus de carotte, gingembre et coriandre 7,50€  
 carrot, ginger and cilantro

**velouté de lentilles** dés de foie gras, ciboulette 10€  
 creamy soup of lentils, diced foie gras, chives

**tartare de boeuf** champignons de paris, mayonnaise à la truffe 12€  
 beef tartar, sliced mushrooms, dried cranberries, mustard leaves, truffle mayonnaise

**magret de canard séché** celeri rémoulade, segments de pamplemousse 12€  
 dried breast of duck, creamy celeriac, grapefruit

**concombre, encornets, radis** façon kimchi 12€  
 cucumber, iceberg lettuce, radishes and squid salad kimchi style

**harengs matjes, concombres crévés** sur pain d'épices 10€  
 marinated herrings, creamed cucumber on spice bread

## les plats

**poisson du jour** 19€  
 fish of the day

▶ **dos de cabillaud poêlé** *supp +4€* 23€  
 racines de persil, trévisse tardive, sauce aux anchois  
 pan fried cod, parsley roots, trevisse salad, anchovies sauce

▶ **cœur de rumsteak** *supp +4€* 24€  
 salade verte ou pommes de terre sautées, moelle fumée  
 steak served with green salad or roasted potatoes, smoked bone marrow

**épaule d'agneau rôtie** topinambour, trompettes de la mort, coulis persil 20€  
 roasted lamb shoulder, jerusalem artichoke, wild mushroom, parsley sauce

**potiron rôti** sésame, champignons, croquettes de riz, sauce orange et tamarin 18€  
 plat végétarien  
 oven roasted pumpkin with sesame seeds, mushrooms, rice dumplings, orange and tamarin sauce

**salade d'écrevisses** avocat, concombre, aneth, raifort râpé 16€  
 crayfish salad with cucumber, avocado, dill, cream, shaved horseradish

## fromages et desserts

▶ **assiette de trois fromages** *supp +2€* 11€  
 provenance Alleosse ou Terroir d'Avenir  
 3 sorts of cheese, ask for our selection of the week

**terrine au chocolat 70%** sorbet cidre, caramel de calvados 9€  
 dark chocolate terrine, cider sherbet, calvados caramel

**glace au café et caramel** miel, noisettes, fleur de sel 9€  
 coffee and caramel ice cream, honey bar, hazelnuts, pinch of salt

**glace au thé jasmin** poire nashi, sesame noir 9€  
 jasmine tea ice cream, nashi pear, black sesame seeds

**tapioca de noix de coco** sorbet mangue, mousse yaourt, noix de coco rapée 9€  
 coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse, shaved coconut

**café affogato** espresso accompagné d'une glace à la vanille 7€

Notre viande bovine est d'origine française - Nos recettes peuvent contenir certains allergènes, merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires

Nos prix sont nets ttc