

carte du déjeuner

entrée + plat ou plat + dessert 26€
entrée + plat + dessert 30€

avec supplément sur les plats précédés d'un ▶

prix à la carte

Carafe 50cl Languedoc (Nature) Cuvée Oscar, Domaine de la Dourbie (rouge) 24€

Carafe 50cl Bourgogne, Domaine Morin (blanc) 24€

les entrées

mirissa concombre, ananas, menthe 8€
cucumber, pineapple and mint

green detox jus de pomme, basilic, concombre, citron vert 8€
apple, basil, cucumber and lime

ginger twist jus de carotte, gingembre et coriandre 8€
carrot, ginger and cilantro

magret de canard séché céleri rémoulade, segments de pamplemousse 10€
dried duck breast, celery remoulade, grapefruit

tartare de boeuf champignons de paris, coulis persil, chips de topinambours 13€
beef tartar, mushroom, parsley sauce, jerusalem artichoke chips

velouté de cèpes 12€
creamy soup of mushroom

▶ **huitres spéciales #2** chou rave crémé, aneth **supp +2€** 14€
raw oysters, creamed kohlrabi, dill

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

les plats

poisson du jour 20€
fish of the day

▶ **dos de cabillaud pôché** 1/2 sel **supp +4€** 24€
brandade, feuilles d'épinard sautées, ciboulette, raifort
poached 1/2 salted cod, brandade, chives, horseradish

▶ **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

saucisse maison 22€
foie gras et poivre noir, écrasée de pommes de terre fumées, airelles
home made sausage with black pepper and foie gras, fork split potatoes, cranberries

plat végétarien
écrasée de celeri rave oeuf bio pôché, chou kale, chanterelles 18€
fork split celeriac, poached organic egg, mushrooms, kale

salade de poulet, coriandre et cacahuètes 16€
avocat, tomates, pois chiche, pickles de carottes et concombre
chicken salad with cilantro and peanuts salsa, avocado, tomato, chick peas

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 sorbet cacao, compote de pommes et cidre 9€
chocolate terrine, cocoa sherbet, cider and apple compote

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

tapioca à la noix de coco sorbet mangue, mousse de yaourt 9€
coconut tapioca, mango sherbet, yogurt mousse

poire pôchée au safran glace pistache, crème battue 9€
poached pear in saffron, pistachio icecream, whipped cream

caffè affogato glace à la vanille accompagnée d'un pot de café expresso 7€

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes, merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires - Notre viande bovine est d'origine française - Notre pain est fabriqué sur place, farine semi-complète biologique

Nos prix sont nets TTC