

MENU-CARTE DU SOIR

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT
35,00€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
39,00€

Notre viande bovine est d'origine Française

AMUSE BOUCHE DU SOIR

LES ENTRÉES

SMÖRREBRÖD saumon mariné, crème au raifort, concombre, sur pain noir au levain
marinated salmon, horseradish cream, cucumber on rye bread

BONITE JUSTE SAISIE avocat, oignons fanes, sauce «Teriyaki» maison
seared bonito, spring onions, home made Teriyaki sauce

TARTARE DE BOEUF oeufs de truite, salicorne
beef tartar, egg trout, samphire

PETITS POIS, HARICOTS BEURRE, PECORINO RAPÉ À LA TRUFFE
sweet peas, butter beans, grated pecorino with truffle

HARENGS MATJES, POMMES DE TERRE NOUVELLES
oeuf dur, beurre noisette
matjes herrings, spring potatoes, hard boiled egg, butter sauce

LES PLATS

DOS DE CABILLAUD POÉLÉ petits pois, crabe, beurre blanc à l'estragon
panfried cod, crab meat, sweet peas, tarragon butter sauce

POULPE À LA PLANCHA 1/2 courgette rôtie, tomates, herbes
panfried squids, roasted zucchini, tomato, herbs

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI pommes de terre nouvelles, abricots, asperges sauvages **supp +4€**
oven roasted rack of lamb, new potatoes, apricots, wild asparagus

PALERON DE BOEUF TRANCHÉ champignons, épinards, oignons frits, sauce au tamarin et graines de sésame
slice of beef chuck served with mushrooms, spinach leaves, fried onions, tamarin and sesame seeds sauce

FREGOLA SARDA façon risotto, artichauts poivrade, fèves, petits pois - plat végétarien
small sardinian pasta prepared like a risotto with small artichokes, sweet peas and broad beans

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES - PROVENANCE ALLEOSSE OU TERROIR D'AVENIR
selection of three cheese

TERRINE AU CHOCOLAT sorbet au cidre, noisettes torréfiées
chocolate terrine, cider sherbet, hazelnuts

TARTE RHUBARBE ET POMMES sorbet rhubarbe, mousse cardamome
apple and rhubarb pie, rhubarb sherbet, cardamum mousse

SALADE DE FRAISES pamplemousse, oseille, petits pois, glace au sureau
strawberries with grapefruit, sorrel, sweet peas, elder ice cream

PERLES DE TAPIOCA AU LAIT D'AMANDE sorbet cerise, mousse de yaourt
tapioca pearls in almond milk, cherry sherbet, yogurt mousse

Nos recettes peuvent contenir certains allergènes - Merci de nous faire part de vos contraintes alimentaires

Nos prix sont nets TTC