

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

CEVICHE MAQUEREAU courgettes, noisettes torréfiées, vinaigrette au harissa
mackrel ceviche, zucchini, hazelnut, harissa vinaigrette

TARTARE DE BOEUF gingembre, graines de sesame, radis, dashi
beef tartar, ginger, sesame seeds, radishes, dashi

VELOUTÉ GLACÉ AUX COURGETTES ET PETITS POIS dés de chèvre fumé
cold creamy soup of zucchinis and sweet peas with diced smoked goat cheese

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

LES PLATS

DOS DE CABILLAUD POÉLÉ champignons du moment, arroche, sauce au citron
panfried cod, seasonal mushrooms, archole, lemon sauce

FILETS DE MAQUEREAU POÉLÉS pommes de terre nouvelles, salicorne, navets, cresson, sauce au miso fumé
panfried mackerel, samphire, new turnips, cress, and smoked miso sauce

GIGOT D'AGNEAU RÔTI carotte rôtie au four, maïs, épeautre, salsa au coriandre
roasted leg of lamb, oven roasted carrot, corn, spelled, cilantro salsa

PIECE DE BOEUF haricots verts, oignons fanes à la tempura, «sauce XO» version fumoir **supp +4€**
slice of beef served with string beans, new onions «tempura», home made XO bbq sauce

FREGOLA SARDA façon risotto, artichauts poivrade, fèves, petits pois - plat vegetarien
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 cerise, crumble d'amande
chocolate terrine, cherry sherbet, almond crumble

GLACE AU CAFÉ ET CARMEL miel, noisettes, fleur de sel
coffee and caramel ice cream, honey, hazelnuts, pinch of salt

SALADE DE PASTEQUE sorbet rhubarbe, granité à l'oseille, mousse noix de coco
watermelon salad, rhubarb sherbet, sorrel granite, coconut mousse

FRUITS ROUGES glace au mascarpone, lemon curd, meringues framboises et romarin
red fruits, mascarpone ice cream, lemon curd, raspberries and rosemary meringues

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

Nos prix sont nets TTC