

MENU DU MIDI

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 19 €

Entrée - Plat - Dessert : 25 €

LES ENTRÉES :

- Caviar d'aubergine et pignons de pin, condiment aux herbes, petits croûtons : 7 €
- Velouté de corail de Saint-Jacques, ciboulette, petits croûtons : 7 €
- Œuf parfait, émulsion de champignons, oignons frits, noisettes, petits croûtons : 7 €
- Terrine de campagne maison, pickles de chou-fleur et oignon rouge, mesclun : 7 €
- Toasts de pied de cochon, rillettes, champignons de Paris, estragon, parmesan, jus de veau : 7 €

LES PLATS :

- Filet de Bar glacé au gingembre, carottes blanches confites au gingembre et miel, graines de tournesol, cerfeuille, petits croûtons : 15 €
- Suprême de Volaille jaune (FR), risotto crémeux au Parmigiano Reggiano et aux chanterelles, jus de veau : 15 €
- Bavette de Veau (FR), grosses frites maison, cerfeuille, jus de veau : 15 €

LES SNACKS

- Le Burger Maison (steak de bœuf 80 g « Charolais » (FR), fromage cheddar, cornichon, salade, oignon rouge), frites maison, mesclun jeunes pousses : 15 €
- Grande Salade du jour (salade mesclun, Serrano, avocat, parmesan, œuf dur, légumes du jour, oignon rouge, ciboulette, petits croûtons) : 15 €

LES DESSERTS :

- Tarte aux pommes golden façon crumble, crème d'amande pistache, chantilly vanille : 7 €
- Frappé d'ananas confit à la vanille bourbon et basilic, financier bergamote : 7 €
- Fondant au chocolat noir et à la fleur de sel de Guérande, chantilly : 7 €
- Tiramisu onctueux au Nocciolata : 7 €
- Assiette de fromages de la Ferme Sainte-Suzanne : 7 €
- Café ou thé et ses gourmandises du jour : 7 €