

Entrées

Dos de Cabillaud en rillettes, Citronnelle et Gingembre, Toast au Lait de Coco	15€
Pressé de Tomate cœur de bœuf et Mozzarella en croustillant, Bouillon de Marjolaine 	14€
Terrine de Foie gras marbrée aux Piquillos, Chutney aux Poivrons et Brioche	16€

Plats

Faux-filet, Purée de Pommes de terre	28€
Filet de Canette rôti, Sauce Miel et Sauge, Pommes Dauphines	28€
Pavé de Truite rôti, Sauce blanche aux Herbes, Taboulé à la Libanaise	29€
Bagel, Aubergine, chèvre frais et Coulis de Tomate  (Supplément Gésiers de canard +4€ hors menu)	24€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes « Surprise »

 = végétarien

Fromages ou Desserts

Fromages d'ici et d'ailleurs	10€
Tartelette Pêches et Safran	11€
Feuille à feuille glacé Chocolat au lait et Praliné	12€
Figues fraîches grillées, Sablé fourré à la Figue, Sorbet au Yaourt Grec	11€
Dégustation de Glaces et Sorbets maison	10€

Fait maison glaces comprises.