

FORMULE DEJEUNER

Mercredi, Jeudi et Vendredi midi (hors jours fériés)

Entrée + plat	21€
Plat + dessert	21€
Entrée + plat + dessert	27€

Prix nets, services compris, boissons non comprises pour les menus. Liste des allergènes disponible sur demande.

LA CARTE

ENTREES

Tarte fine aux filets de rouget, caviar d'aubergine et mesclun d'herbes fortes	12.00€
Foie gras de canard, poivre de Tasmanie, chutney de cerise, sablé aux pignons de pin torréfiés	16.00€
Gaspacho concombre-avocat à l'huile d'amande, tartare végétal	12.00€
Rosace de saumon gravlax à ma façon, espuma anisé et vinaigrette de fenouil	14.50€

PLATS

Crevettes sauvages poêlées, sauce citronnelle-gingembre, riz noir et diamants d'ananas	22.00€
Dos de cabillaud rôti, fondue de tomate au citron confit, vapeur de courgette-basilic	20.00€
Ris de veau laqué au jus de livèche, carottes fanes rôties au beurre d'orange	26.00€
Filet de bœuf caramélisé aux épices, écume poivrée, confit de légumes estivaux	22.00€

FROMAGES

Dégustation de fromages secs du pays	7.00€
--------------------------------------	-------

DESSERTS

Gaspacho fraise-tomate-poivron, espuma de combawa, tuile de pain	9.00€
Coulant de chocolat Manjari, cœur blanc, tuile de grué de cacao	12.00€
Croustillant de riz noir soufflé caramélisé, framboises fraîches, chantilly mascarpone-verveine	9.00€
La belle Pavlova en fruits de saison	12.00€

Prix nets, services compris, boissons non comprises pour les menus. Liste des allergènes disponible sur demande.

PLAT SIGNATURE

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jeunes légumes rôtis, jus
d'agneau

23€