



LA CARTE



LES ENTRÉES

Terrine de légumes d'été confits, 13,50€
sauce pomodoro, croustille au caviar d'aubergine

Quasi de veau façon « Vitello Tonnato » 14,00€
câprons et fine roquette

Œuf parfait, asperges vertes et petits pois, 13,00€
chiffonnade de jambon Serrano

Tartare de saumon d'Ecosse au vinaigre de calamansi, 15,00€
avocat et jeunes pousses

Jambon coupé main « Grand Reserva » 14,00€
" 100 % Duroc de Batallé " - affinage 24 mois

Personnalisez votre repas

(Sur commande 72h à l'avance)

Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes 38,00€ / p

Côtes de veau pour 2 personnes 34,00€ / p

Mille-feuilles vanille 8,50 € / p

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.



LES PLATS

—	
Linguine méditerranéenne, tomates, artichauts barigoule, citrons confits, olives niçoises et basilic	18,00€
—	
Poitrine de volaille de la Ferme du Milon, sauce suprême et printanière de légumes	22,00€
—	
Dos de merlu des « Côtes Bretonnes » aux herbes fraîches, poêlée de légumes verts	21,00€
—	
Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants sésame, soja et douceur au wasabi	24,00€
—	
Magret de canard laqué, jus aux épices douces et miel de châtaignier “ façon Apicius ”, polenta crémeuse à la sauge	23,00€
—	
Fricassée de poulpe de roche à la plancha, courgettes grillées, vierge de légumes au basilic	26,00€
—	
Pluma de cochon Ibérique snacké, poivrons confits, pommes de terre « ratte »	21,00€
—	
Pomme de ris de veau à la crème girolles, pommes de terre « ratte »	32,00€



LES FROMAGES

Fromagerie Tête d'Or

—	
Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru, nature, crème ou coulis de fruits rouges	4,50€
—	
Fromage du jour salade de jeunes pousses à l'huile de noisette	6,50€

DESSERTS

—	
Forêt Noire “recette traditionnelle”, crème anglaise vanille	9,00€
—	
Coulant au chocolat, framboise-pistache	9,50€
—	
Vacherin pêche-verveine	8,50€
—	
Cocktail fraîcheur citron, mini baba Limoncello	9,00€
—	
Charlotte aux fruits rouges	9,00€
—	
Assiette de fruits frais et sorbet du jour	8,50€
—	

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.