



LA CARTE

Entrées / Starters

CARPACCIO DE POISSON 15€

Fruits de saison, huile d'olive
Fish carpaccio, seasonal fruits

LA COURGE 14€

En crémeux, poitrine de porc,
condiments de saison
*Creamy squash, pork belly, seasonal
condiments*

LE POIREAU 14€

En vinaigrette, estragon, jaune
d'oeuf confit
*Leek vinaigrette, tarragon, candied
egg yolk*

Plats / Mains

LE QUASI DE VEAU 26€

Purée de pomme de terre, jus de veau,
oignons rouges en pickles
*Fillet of veal, mashed potatoes, veal
juice, red onions pickles*

LA SAINT-JACQUES 27€

Carotte, gingembre, sarrasin
Scallops, carrot, ginger, buckwheat

LE RISOTTO 26€

à la truffe melanosporum, parmesan
*Risotto with melanosporum truffle,
parmesan cheese*

Desserts

TIRAMISU DÉCOMPOSÉ 9€

Biscuit maison, crème mascarpone, café
*Tiramisu, home made biscuit, mascarpone
cream, coffee*

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Caramel beurre salé, huile d'olive
*Chocolate mousse, salted caramel,
olive oil*

AFFOGATO 9€

Glace vanille maison, café espresso
Vanilla ice cream, espresso coffee

POMME RÔTIE 9€

Caramel, crumble, glace vanille
*Roasted apple, caramel, crumble,
vanilla ice cream*

ASSIETTE DE CHÈVRE 9€

Goat cheese plate