



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 (BON) NAVET 14€

En différentes textures, herbes &
condiments

*The (good) turnip in different
textures, herbs & condiments*

Plats / Mains

L'AGNEAU 26€

Epaule cuite basse température, pressé
de pomme de terre, jus d'agneau

*Lamb shoulder, slow cooked, mille
feuilles potatoes, lamb juice*

LE POISSON 27€

Garniture autour du champignon,
émulsion champignons, huile de noix

*Catch of the day, mushrooms garnish,
mushrooms foam, walnut oil*

LE CHAMPIGNON 24€

Sélection de champignons poêlés, en
purée et en émulsion, pallotte

*Pan fried mushrooms, mushrooms purée
& foam, pallotte*

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€

Du Mas Gillet

Goat cheese from Mas Gillet