



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

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€

Chou-fleur, tombée automnale, beurre
fumé
*Catch of the day, cauliflower, seasonal
leaves, smoked butter*

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