

M
E

N

DÉCOUVERTE

Uniquement disponible les midis du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

Entrée - Plat / Plat - Dessert 24,90€

Entrée - Plat - Dessert 29,90€

U

SIGNATURE

Disponible tous les jours

Entrée - Plat / Plat - Dessert 34,90€

Entrée - Plat - Dessert 42,90€

S

A LA CARTE

Tous nos plats sont disponibles
tous les jours individuellement
à la carte !

MENUS

Découverte

Entrée - Plat / Plat - Dessert 24,90€

Entrée - Plat - Dessert 29,90€

*Uniquement disponible les midis
du lundi au vendredi
(hors jours fériés)*

Signature

Entrée - Plat / Plat - Dessert 34,90€

Entrée - Plat - Dessert 42,90€

Disponible tous les jours

Ou prenez à la carte !

Accords Mets & Vins

Sélectionnés avec soin pour chaque plat

2 verres de 10cl - 16€

3 verres de 10cl - 24€

Menu enfant - 13€

ENTRÉES

DÉCOUVERTE - 9.90€

- Kefta de boeuf maison, caviar d'aubergines & crémeux miso ♥
- Oeuf poché, gaspacho de tomates & basilic
- Croustillant de fête, betteraves & framboises fraîches

SIGNATURE - 14.90€

- Poulpe grillé, chorizo, crémeux de piquillos & jus iodé
- Croustillant de tête de veau, harissa mangue-passion
- Acras de pommes de terre, jaune d'oeuf confit & crème de parmesan ♥

PLATS

DÉCOUVERTE - 19.90€

- Pêche du jour, ratatouille d'été & hollandaise à l'oseille
- Echine de cochon grillée au barbecue, tomate provençale & jus réduit ♥
- Falafels maison, houmous & salade de pois chiches

SIGNATURE - 26.90€

- Boeuf Black Angus grillé, haricots verts & jus estragon-passion
- Conchiglioni farcis à la truite, vierge de concombre frais & beurre blanc verveine-citron
- Gnocchis de pommes de terre fondants, tomates, pesto basilic & parmesan ♥

LE FROMAGE

- Fromage de Chez Fabrice, sucrine croquante, glace cerise & vinaigre de Xérès - 9€

DESSERTS

DÉCOUVERTE - 8.90€

- Roulé moelleux abricot-romarin, crumble amande & glace abricot ♥
- Clafoutis aux prunes & glace vanille de madagascar
- Vacherin à la pêche & glace citron vert et basilic

SIGNATURE - 12.90€

- Figues rôties, ganache crémeuse au chocolat blanc-vanille, crumble romarin & glace à l'olive
- Duo de chocolats fondants Valrhona, streusel au sel de Maldon
- Brioche maison moelleuse imbibée au rhum spicy de la Distillerie de la Seine, ananas & glace mangue ♥