

MENU DU JOUR 35 €

De 12h00 à 14h30

Entrée du jour/ Plat du jour/ Café

Plat du jour/ Dessert au choix/ Café

LA CARTE

Entrées

	€
Aubergine à la milanaise/ scamorza/ confit de tomate/ pesto de basilic/ pistache	16
Tartare de thon rouge/ riz croustillant/ avocat/ herbes fraîches / sésame/ oeufs de truite	19
Rôti de veau basse température/ sauce tonnato/ bonite séchée/ câpres frits/ Parmesan	18
Poireaux confits/ stracciatella/ noisettes torréfiées/ cécina de boeuf/ ciboulette	16
Ceufs mayonnaise au piment d'Espelette/ chips de jambon basque/ trévisse tardive	15

Plats

	€
Risotto safrané/ poulpe au BBQ/ chorizo ibérique/ coquillages/ basilic	28
Bao veggie/ kebab vegan/ légumes marinés/ pickles/ herbes fraîches*	22
Suprême de volaille fermière/ poireaux au BBQ/ cerfeuil tubéreux/ sauce poulette/ truffe	28
Filet de bœuf Simmental/ pleurotes au BBQ/ sauce poivres à l'Armagnac	39
Noix de Saint-Jacques rôties/ sucrine du Berry/ pak-choï/ orange sanguine/ marinère de corail	32
Smashed burger/ bœuf/ Cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ moutarde américaine *	26
+ Supplément bacon (+ 3€)	
Salade Caesar/ œuf bio/ romaine/ anchois marinés/ poulet frit/ pain au levain/ Parmesan	22
Garnitures : frites de pomme de terre/ mesclun de jeunes pousses	6
frites de patate douce/ purée de pommes de terre	

* Garniture au choix

Desserts

	€
Déclinaison de kiwi/ gel kiwi-basilic/ sarrasin/ sorbet kiwi/ oxalis	13
Crème légère au sésame noir/ citron confit/ riz soufflé/ meringue/ sorbet citron	11
Cookie XL/ praliné pistache/ pistaches caramélisées/ confit de framboise	12
Pressé de pomme façon tarte Tatin/ crème d'Isigny/ vanille	11
Mousse au chocolat/ caramel beurre salé/ cacahuètes caramélisées/ biscuit madeleine chocolat	12