

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

	€
Houmous d'aubergine/ poulpe au BBQ/ chimichurri/ focaccia au romarin	18
Ceviche de daurade/ lait de coco/ avocat/ mirabelles/ gel yuzu	19 29
Burrata/ figues rôties/ cecina de bœuf/ arroche rouge/ basilic frais	17
Gyoza de bœuf confit/ sucrine au BBQ/ pickles de carotte/ cresson	18
Œuf parfait/ champignons sauvages/ crème de cèpe/ sablé au Parmesan/ cerfeuil	16

Plats

	€
Gnocchi/ champignons/ oignons de Roscoff/ noisettes/ crème de Comté/ magret fumé	25
Poké saumon/ avocat/ édamame/ patate douce laquée teriyaki/ figues/ chou rouge	22
Filets de rouget/ déclinaison de carottes/ raisin/ fenouil sauvage/ bisque safranée	32
Côte de veau milanaise/ linguine au pesto rosso/ olives noires de Kalamata/ citron confit	35
Filet de Bœuf Simmental au BBQ/ millefeuille de pomme de terre/ sauce poivres à l'Armagnac	39
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/ pommes grenailles	

* Garniture au choix

Desserts

	€
Chocolat en texture/ pignons de pin/ tuile cacao/ glace à l'agastache	13
Lemon curd/ figues rôties/ miel de châtaigner/ pollen/ granola/ sorbet citron-vanille	13
Tiramisu au café/ praliné amande-café/ poudre de cacao	11
Crème glacée vanille/ caramel au beurre salé/ brownie	9
Chou praliné comme un Paris-Brest/ noisette caramélisées/ praliné noisette	13