

ENTREES

Salade de Cœurs de Canard à l'asiatique	  	14 €
Velouté frais de Petits Pois à la Coco	  	11 €
La Tomate en Couleurs ; Chèvre frais aux herbes, Pesto		15 €
Onigiri, crème de Coriandre, Wasabi	 	15 €
Tataki de Bœuf, Condiment Asiatique		15 €
Shitaké, Gel de citron Yuzu	   	
Le Foie Gras Maison		20 €

PLATS

Poisson du marché; Garniture de Saison		23 €
Le Veau servi froid, Légumes Vapeurs Aioli et Caviar d'Aubergines		23 €
Croquettes de Lentilles panées au Sésame	  	22€
Ballotine de Poulet façon Basquaise		23 €
Filet Mignon de Porc Jerk Jamaïque		23 €
Bok Choy glacé, Purée de carotte au curcuma,	 	

PLATS

Pièce du Boucher, Garniture et sauce du moment.....	24 €
Magret de canard de la ferme de Faye	
Pavé de Rumsteak de la ferme des Monts Verts	
Le Duo Bœuf / Canard	26 €

FROMAGES et DESSERTS

Assiette de Fromages Affinés.....	12 €
Dessert glacé, Chocolat Bounty 🍫 🍌 🍌 🌿	11 €
Pêche Pochée 🍌 🍌 🌿 🍫	11 €
Autour du Citron 🍌 🍌 🌿 🍫	11 €
Tarte Fraises Basilic 🍌 🍌 🌿	10 €
Café Gourmand	11 €
Thé ou Infusion Gourmande	12 €

MENU JEUNE GASTRONOME

Entrées, Plat, Dessert.....	20 €
Entrée Plat ou Plat et Dessert	15 €