



Menu l'entre deux : 38.50 €

Mise en bouche

Cheesecake salé comme un tartare de saumon Malai
mariné aux saveurs indiennes

Ou

Galantine de canard de barbarie* fine farce de volaille
aux zestes d'agrumes, vinaigrette au verjus et clémentines

Cabillaud Skrei en croûte de noix et comté,
sauce moutarde aux condiments

Ou

Craquant de veau* aux escargots,
crème en persillade

Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face

Dessert au choix (café gourmand : supplément 1.90 €)

Menu Végé ou pas : 31.50 €

Mise en bouche

Ceviche de thon,

lèche du tigre sur un pancake de patate douce

Ou

Œuf poché sur une poêlée d'asperges vertes,

mesclun de salade et parmesan

Parmentier « Végé »

aux céréales gourmandes et légumes d'hivers,

crème au Cheddar

Ou

Sauté de sanglier

sauce grand veneur

Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face

Dessert au choix

(café gourmand : supplément 1.90 €)

Ouvert le dimanche midi
le midi : du mercredi au dimanche
le soir : vendredi et samedi

Menu gourmet : 45.50 €

Mise en bouche

Assiette de 3 entrées :

*Galantine de canard de barbarie**

Et Médaillon de foie gras gelée de grenade

Et Charlotte de langoustine pistou de salicorne et pistaches.

Grenouilles persillées

ou

Risotto crémeux aux noix de saint Jacques,

crème safranée, tuile parmesane

Ou

Filet de bœuf* limousin,

crème aux morilles

Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face

Dessert au choix

(café gourmand : supplément 1.90 €)

Réservation :

☎ 04 78 48 40 69 ☎