



Entrée, plat, dessert : 39,00 €
Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €

Les entrées

Tranche d'aubergine snackée, mousse de tomates cerises, sauce romesco <i>Sliced grilled aubergine, cherry tomato mousse, romesco sauce</i>	11,00 €
Salade de bulots et poireaux, gelée de shiso vert et condiment au concombre <i>Whelk and leek salad, green shiso jelly and cucumber condiment</i>	11,00 €
Terrine du chef et pickles maison <i>Terrine du chef et pickles maison</i>	11,00 €

Les plats

La pêche du jour <i>Fish of the day</i>	24,00 €
Pintade fermière rôtie au thym, spaghetti de courgettes et galette de tapioca <i>Free-range guinea fowl roasted with thyme, zucchini spaghetti and tapioca cake</i>	24,00 €
Rumsteck de bœuf, poêlée de champignons de paris, pommes grenailles <i>Beef rump steak, pan-fried button mushrooms, baby potatoes</i>	24,00 €

Les desserts

Le fromage du moment <i>Season's cheese</i>	10,00 €
Tiramisu aux cerises confites, crème glacée à la pistache de Sicile <i>Tiramisu with candied cherries, Sicilian pistachio ice cream</i>	10,00 €
Mont-Blanc au chocolat Valrhona, mousse à la banane, crumble au cacao <i>Valrhona chocolate Mont-Blanc, banana mousse, cocoa crumble</i>	10,00 €
Soupe de fraises, crémeux à l'umeshu, tuile langue-de-chat <i>Strawberry soup, umeshu cream, langue de chat tuile biscuit</i>	10,00 €
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

