

# MENUS MARS/AVRIL 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends Midi & Jours fériés



## Menu 30€ Végétarien

Focaccia aux herbes de  
provence, guacamole  
d'avocats et piquillos

---

Gnocchis de pommes  
de terre, asperges,  
artichauts en barigoule  
au pistou

---



## Menu 33€

Focaccia aux herbes de  
provence, magret de  
canard fumé, guacamole  
d'avocats et piquillos

ou

Panna-cotta d'asperges au  
combawa, tartare de truite  
au gingembre, sablé à  
l'orange

---

Tendron de veau au laquage  
asiatique, embeurrée de  
choux parfumée au  
gingembre, légumes glacés

ou

Poisson du moment, riz  
safrané au chorizo et légumes  
de saison, émulsion iodée

---



## Menu 41€

Escargots sautés au beurre  
d'estragon, crème légère de  
pommes de terres au raifort  
jambon d'Auvergne croustillant

ou

Langoustines grillées à la  
plancha, maki et pomme  
granny, sauce au cidre

---

Côtes d'agneau au Zaatar  
grillées au barbecue, purée  
d'artichauts, blettes au piquillos,  
jus corsé

ou

Onglet de boeuf au barbecue,  
pommes terre nouvelles rôties,  
asperges, compotées d'oignons,  
sauce morilles

---

Textures de pommes et son croustillant, glace vanille

ou

En tartelette, compotée de patate douce aux épices, mousse de mangue et éclats de noisettes  
caramélisées, sorbet mangue

ou

Ganache au chocolat noir et cumin, tuile craquante, citrons confits et sorbet artisanal

ou

Assiette de fromages, chutney maison.



MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants ( Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque )

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise



MENU ENFANT 10€  
( Nous consulter )



# A LA CARTE FEVRIER/MARS 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends Midi & Jours fériés

## ENTREES

Focaccia aux herbes de provence, magret de canard fumé, guacamole d'avocats et piquillos 10€  
(Version végétarienne 9€ )

Panna-cotta d'asperges au combawa, tartare de truite au gingembre, sablé à l'orange 10€

Escargots sautés au beurre d'estragon , crème légère de pommes de terres au raifort jambon d'Auvergne croustillant 14€

Langoustines grillées à la plancha, maki et pomme granny, sauce au cidre 14€

## PLATS

Gnocchis de pommes de terre, asperges, artichauts en barigoule au pistou 17 €

Tendron de veau au laquage asiatique, embeurrée de choux parfumée au gingembre, légumes glacés 20 €

Poisson du moment, riz safrané au chorizo et légumes de saison, émulsion iodée 20 €

Côtes d'agneau au Zaatar grillées au barbecue, purée d'artichauts, blettes au piquillos, jus corsé 25 €

Onglet de boeuf au barbecue, pommes de terre nouvelles rôties, asperges, compotées d'oignons, sauce morilles 25 €

## DESSERTS

Textures de pommes et son croustillant, glace à la vanille 10€

En tartelette, compotée de patate douce aux épices, mousse de mangue et éclats de noisettes caramélisées, sorbet mangue 10€

Ganache au chocolat noir et cumin, tuile craquante, citrons confits et sorbet artisanal 10€

Assiette de fromages, chutney maison. 11€