

MENUS MAI/JUIN 2024

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



Menu 30€
Végétarien



Menu 33€



Menu 41€

Gaspacho fraise et
betterave au gingembre
l'huile d'olive et haddock

ou

Oeuf de poule, croque de
seigle au chèvre " des
Sagnes", jambon
d'Auvergne et légumes
croquants à l'huile de
sésame

Poulpe cuit basse température
et gambas grillées, curry vert
de petits pois aux herbes

ou

Escalope de foie-gras poêlée
caramel de fraises aux poivres
de Sichuan, rhubarbe en pickles

Gaspacho fraise et
betterave au gingembre
huile d'olive

Falafels, quinoa au
chou rouge mariné aux
raisins et féta, fromage
blanc à la ciboulette et
aneth

Cuisse de poulet à la
péruvienne, frites de patate
douce et brocolis, amandes
grillées, mayonnaise Aji verde

ou

Poisson du moment laqué au
miso, fenouil rôti et mijoté de
petits pois, jus de crustacés

Faux-filet grillé au barbecue,
rosti de pommes de terre au
cantal, céleris braisés,
sauce au porto

ou

Magret de canard, mousseline
de céleris, légumes de saison,
poêlée de griottes,
jus aigre doux à la tonka

Biscuit pain de gènes à la pistache, crème pâtissière au basilic, textures de fraises 

ou

Entremets à la noix de coco, rhubarbe en gel et en sorbet, tuile de nougatine au sésame noir

ou

Mousse de griottes en coque de chocolat blanc, ganache montée, sorbet à la verveine

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 MAI/JUIN 2024

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

ENTREES

- Gaspacho fraise et betterave au gingembre, huile d'olive, haddock
(Version végétarienne 9€) 10€
- Oeuf de poule, croque de seigle au chèvre " des Sagnes" jambon d'Auvergne,
légumes croquants à l'huile de sésame. 10€
- Poulpe cuit basse température et gambas grillées, curry vert de petits pois aux herbes 14€
- Escalope de foie-gras poêlée, caramel de fraises aux poivres de Sichuan, rhubarbe en
pickles 14€

PLATS

- Falafels, quinoa au chou rouge mariné aux raisins et féta, fromage blanc à la
ciboulette et aneth 17€
- Cuisse de poulet à la péruvienne, frites de patate douce et brocolis, amandes grillées,
mayonnaise Aji verde 20€
- Poisson du moment laqué au miso, fenouil rôti et mijoté de petits pois, jus de crustacés 20€
- Faux-filet grillé au barbecue, rostï de pommes de terre au cantal, céleris braisés,
sauce au porto 25€
- Magret de canard, mousseline de céleris, légumes de saison, poêlée de griottes,
jus aigre doux à la tonka 25€

DESSERTS

- Biscuit pain de gènes à la pistache, crème pâtissière au basilic, textures de fraises 10€
- Entremets à la noix de coco, rhubarbe en gel et en sorbet, tuile de nougatine au
sésame noir 10€
- Mousse de griottes en coque de chocolat blanc, ganache montée, sorbet à la verveine 10€
- Assiette de fromages, chutney maison. 10€