

pour commencer...

TATAKI DE BOEUF, 13€
façon « tigre qui pleure » & endives croquantes

CEVICHE DE CABILLAUD, 15€
Pêche & Menthe en crème de Burrata & carpaccio de Truffe

CARPACCIO DE HADDOCK & MELON, 16€
Chips de Serrano, croustillant Sésame, assaisonnement Kalamansi

● **LA RHUBARBE,** 13€
En velouté froid, Petits Pois au beurre & vinaigrette Fraise-Menthe

à suivre...

MI CUIT DE THON, 26€
en croute de Sésames, crème aux Herbes & Légumes en 4 cuissons

● **GNOCCHIS DE SARRASIN,** 20€
Courgettes, crémeux de poivrons et coriandre

FILET MIGNON DE PORC, 23€
Sauce oseille & vin blanc, écrasé de Carotte jaune

CABILLAUD NACRE, 24€
Légumes de saisons, beurre passion, crumble au piment d'Espelette

pour finir...

FRAISE & FRAMBOISE 12€
En entremet & fruits frais, pâte d'amande

● **LE CITRON MERINGUE,** 12€
Déstructuré, Sablé, zeste de Citron Vert & gel Yuzu

● **LE CHOCOLAT** 13€
En brownie et Streussel, sorbet d'aubergine grillée et tuile caramel sésame

● **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,** 14€
chutney de Pomme



Merci de préciser à la commande toute intolérance & allergie

Les Desserts sont à choisir au moment de la commande

Viandes d'origine Française

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

