

Les Desserts sont à choisir au moment de la commande
Merci de préciser à la commande toute intolérance & allergie

Nos Entrées -----

MAGRET DE CANARD MARINE, **14€**
en tataki, sauce Chimichurri, suprême de Pomelos & Jalapenos

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

Nos Plats -----

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

-----Desserts au verso



Nos Desserts -----**LE FRAMBOISIER****13€**

façon fraisier en crème diplomate

● **LE CITRON MERINGUE,****12€**

Déstructuré, Sablé, zeste de Citron Vert & gel Yuzu

● **LE CHOCOLAT****13€**En brownie et Streussel, sorbet d'aubergine grillée
& tuile Caramel Sésame● **ASSIETTE DE 3 FROMAGES,****14€**

chutney de Pomme

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

