



Carte

Entrées

Fraise et tomate en texture, émietlée de crabe, vinaigrette au citron vert et miel

“19,00€”

Prix « emporté » 14€

Foie gras mi-cuit,
Rhubarbe confite

&

Brioche toastée

“17,00€”

Prix « emporté » 12€

Soupe froide de ramen, gravlax de flétan, petits pois et herbes fraîches

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

Asperges blanches, paleta de bellota, espuma de parmesan, tuile à l'encre de seiche

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

Plats à emporter sur commande



*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Plats

Ballotine de volaille aux pommes tapées, poireaux en mousseline et confits, asperges vertes, salicorne & sauce chartreuse

"28,00€"

Prix « emporté » 22 €

Marbré d'agneau, mousseline au vert, navet nouveau, concombre grillé, espuma de lait ribot, jus de viande

"36,00€"

Prix « emporté » 28€

Merlu en deux textures, céleri en mousseline, patate douce grillée, orange & émulsion amande

"26,00€"

Prix « emporté » 20€

Dos de silure lardé, betterave en texture, carottes et rhubarbe confites, crème de verveine et émulsion fanes de carottes

"27,00€"

Prix « emporté » 21€

Plats à emporter sur commande

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Desserts

Vacherin déstructuré,
Fraise & sureau en texture, meringue

“12,00€”

Prix « emporté » 9€

Vision tiramisu
Crème de café « Distiloire », crumble amande, légèreté
d'Anjou, crémeux cacao, granité amaretto et glace chocolat

“13,00€”

Prix « emporté » 10€

Poire pochée
Glace et gelée jasmin, tuile et crémeux chocolat au lait

“12,00€”

Prix « emporté » 9€

Assiette de fromages affinés

“14,00€”

Prix « emporté » 11€

Desserts à emporter sur commande

Notre carte est amenée à évoluer régulièrement en fonction
de la disponibilité des produits de saison et de la créativité du
Chef.

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*