

LA CARTE

SALLE DU BAS

VENDREDI ET SAMEDI SOIR DE 19H00 À 20H30

ENTRÉES

CREVETTES, EXOTIQUE, PERSIL 14,00€

CARPACCIO DE CREVETTES, CEBETTE ET CITRON VERT, POIVRE AUX AGRUMES ET NOTES EXOTIQUES, TARTARE DE CREVETTES FRAICHES ET SNACKÉES, ANANAS, POMMES GRANNY SMITH, MENTHE ET CORIANDRE, CROQUANT TOASTÉ, CRÈME GLACÉE PERSIL ET VANILLE MAISON, KHADAÏF CROUSTILLANT.

BRIOCHE, CHAMPIGNONS, LARD 14,00€

TRANCHE DE BRIOCHE MAISON RÔTIE À LA GRAISSE DE CANARD, PÔÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS EN PERSILLADES OEUF PARFAIT 62°C ET JUS DE VEAU RÉDUIT, CHAMPIGNON RÔTI PUIS FARÇI AU PIED, FARCE FINE DE LARD JULIENNE DE JAMBON CRU, CHAMPIGNONS FRAIS ET EN COPEAUX, COEUR DE BRIOCHE ET FROMAGE EN DIFFÉRENTES TEXTURES ROULÉ DANS UN LARD CRISPY MAISON.

L' OEUF COCOTE , CHAOURCE, CHIFFONADE D'ITALIE 14,00€

CRÈME À L'EMMENTAL FRANÇAIS, OEUF CUIT PARFAIT 62°C ET SA CHIFFONADE D'ITALIE, MOUILLETES DE PAIN MAISON TOASTÉ, ACCOMPAGNÉ D'UN OEUF EN TROMPE L'OEIL À LA CRÈME GLACÉE DE CHAOURCE AOP ET D'UN BACON CRISPY.

PLATS

SAUMON, FUMET, RISOTTO 25,00€

LE PREMIER DANS L'ESPRIT D'UN TATAKI JUSTE SNACKÉ, CITRON, CEBETTE ET CONDIMENTS, L'AUTRE RÔTI LAQUÉ AU SOJA, PÂTE FRAICHES MAISON COMME UN RISOTTO, BOUILLON DE CRUSTACÉS, LE TOUT LIÉ AU FUMET DE POISSONS, MINI ÉCLAIR PÂTISSIER, AIL, POMMES ET TRUITE FUMÉE.

VEAU , ARANCINI, JUS DE VEAU 25,00€

BALLOTINE DE VEAU MIJOTÉ ET BRAISÉ SUR L'OS, DUO DE SAMOUSSA DE COLLIER DE VEAU, CHAMPIGNONS, MIEL ET AMANDES, ACCOMPAGNÉE D'UN ARANCINI À LA MOELLE DE JARRET DE VEAU ET DE RIZ COLLANT PANÉ. SAUCE VIERGE, POINTE DE MOUTARDE ET LAITUE.

LE VEGGIE 23,00€

GNOCCHIS MAISON ET CHAMPIGNONS POÊLÉS LIÉS AU FROMAGE, CRÈME ET OEUF PARFAIT 62°C, ACCOMPAGNÉS D'UN FEUILLETÉ FROMAGE ET CHAMPIGNONS, GLACE CHAOURCE ET LAITUE FRAICHE.

LOTTE, FEUILLETAGE, POMMES DE TERRE, CREVETTES 25,00€

DÉCLINAISON DE LOTTE EN FEUILLETAGE, PALET DE POMMES DE TERRE RÔTI, NID DE CREVETTES ET TARTARES EXOTIQUES, JULIENNE DE SAUMON FUMÉ , FUMET DE POISSONS CRÉMÉ.

CROUSTILLANT, VOLAILLE, POMMES DE TERRE 23,00€

BALLOTINE DE VOLAILLE ENROULÉE DANS UN CROUSTILLANT FEUILLETAGE, BEURRE CLARIFIÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES RÔTI, JUS DE VEAU RÉDUIT ET CONDIMENTS CROQUANTS.

DESSERTS

CRUNCHY CHOCOLAT 13,00€

PETITES ROSES DES SABLES, CRÉMEUX CHOCOLAT 70%, TUBE DE CACAO LÉGÈREMENT GRILLÉ, CRÈME ULTRA LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC, GLACE CHOCOLAT ET SAUCE CHOCOLAT MAISON.

LE CITRON 13,00€

CRÈME BRULÉE CUIE DANS SON CITRON CONFIT, CRUMBLE DE CITRON INTENSE, MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT MINUTE, GEL INTENSE ET DOUCEUR CHOCOLATÉE 30%.

DÉCLINAISON DE FROMAGES 15,00€

DEMI-LAITUE ASSAISONNEMENT MAISON, GLACE PARFUMÉE AU CHAOURCE, SAINT-MARCELIN RÔTI AU MIEL DE L'AUBE À PARTAGER ET PAIN TOASTÉ.

Le Menu Découverte 25€

ENTRÉE +

LE CHOIX ENTRE VIANDE OU POISSON +

DESSERT

NOUS CONSULTER

19H00 - 21H00

SUIVANT L'ARRIVAGE