

Les entrées



L'artichaut poivrade

Grillé, crème de ricotta, condiment oseille au jus d'artichaut et pignons de pins

15 €

Le dos de langue

Cuit à basse température en feuille de nori, guacamole citronné et tuile de riz aux épices douces

16 €

Le rouleau de printemps

Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja

13 €

La terrine de cochon grillée

Oignons cébettes, chutney d'oignons rouges et échalotes

15 €

Les plats

L'onglet de bœuf

Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux

26 €



Le chou fleur laqué au gingembre et sésame

Riz basmati au curry et éclats de noix de cajou aux épices cajun

22 €

Le maquereau grillé à la flamme

Farci au chorizo, brocolis en textures et pickles du moment

26 €

Le plat du moment

A découvrir sur l'ardoise

Les desserts

L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

Le Paris-Brest pistaches

Pâte à chou, croustillant pistaches, mousseline pistaches et éclats de pistaches d'Iran

12 €

La tarte aux premières fraises françaises

Sablé deux cuissons, crème à la vanille, confit de fraises et fraises fraîches

12 €

Le café gourmand

Assortiment du moment

12 €

La salade de fruits frais maison et sorbet du moment

7 €

Glace M.A. Création

Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

4 €/boule

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes et origine des viandes à votre disposition en scannant le QR Code :




A partager

L'assiette de fromages affinés 12 €
Assortiment du moment

La planche mixte 19 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon 15 €

Le tataki de thon 15 €
Aux saveurs asiatiques, pak choï de La Ferme Intégrale (26) grillé à la flamme

 **Le houmous de pois chiche** 10 €
Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé

Les incontournables

A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

La pièce de bœuf du moment 13 €/ 100g
Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté
Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité

Le turbot entier 9 € / 100g
Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre
Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité

La garniture au choix :
La pomme purée ou les légumes de saison

Carte des boissons



Brunch de Pâques

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

Le rouleau de printemps

Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja

ou

La terrine de cochon grillée

Oignons cébettes, chutney d'oignons rouges et échalotes

Les plats

L'onglet de bœuf

Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux

ou

Le chou fleur laqué au gingembre et sésame

Riz basmati au curry et éclats de noix de cajou aux épices cajun

Les desserts

Le Paris-Brest pistaches

Pâte à chou, croustillant pistaches, mousseline pistaches et éclats de pistaches d'Iran

ou

La tarte aux premières fraises françaises

Sablé deux cuissons, crème à la vanille, confit de fraises et fraises fraîches

Alternative végétarienne disponible