

## Les entrées

-  **L'artichaut poivrade** 15 €  
Grillé, crème de ricotta, condiment oseille au jus d'artichaut et pignons de pins
- Le ceviche de St Jacques** 16 €  
Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade
- Le rouleau de printemps** 13 €  
Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja
- La terrine d'agneau grillée** 15 €  
Oignons cébettes, chutney d'oignons rouges et échalotes

## Les plats

- L'onglet de bœuf** 26 €  
Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux
-  **Le chou fleur laqué au gingembre et sésame** 22 €  
Riz basmati au curry et éclats de noix de cajou aux épices cajun
- Le pavé de merlu** 25 €  
Rôti en croûte (*ail des ours, comté affiné et chapelure de Panko*), fricassée d'orzo et premiers pois gourmands
- Le plat du moment**  
A découvrir sur l'ardoise

## Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment
- Le Paris-Brest pistaches** 12 €  
Pâte à chou, croustillant pistaches, mousseline pistaches et éclats de pistaches d'Iran
- La tarte aux premières fraises françaises** 12 €  
Sablé deux cuissons, crème à la vanille, confit de fraises et fraises fraîches
- Le café gourmand** 12 €  
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 7 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille



## 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

- 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
- Le tartare de bœuf Angus** 19 €  
Haché par nos soins, pommes de terre frites, bouquet de salade mesclun de la Ferme Intégrale

## Carte des boissons



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

##### L'artichaut poivrade

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

ou

##### Le ceviche de St Jacques

Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade

#### Les plats

##### L'onglet de bœuf

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

ou

##### Le pavé de merlu

Rôti en croûte (ail des ours, comté affiné et chapelure de Panko), fricassée d'orzo et premiers pois gourmand

#### 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