



MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 36€ / PLAT + DESSERT - 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO / 14€

Œuf mollet frit, espuma de girolles,
crumble de noisettes, huile de thym

LE GRAVLAX / 16€

Gravlax de poisson, poireaux grillés,
béarnaise au poivre de timut

**poisson selon la criée*

PLATS

LE THON / 24€

Tataki de thon, mousseline de carottes, petits légumes de
saison, marinade à la vanille

LE PLAT VÉGÉTARIEN / 22€

Frites de polenta, mousseline de patate douce, légumes de
saison et sabayon au basilic

LE COCHON / 23€

Pluma de cochon, oignons rouges caramélisés, petits légumes
de saison, marinade au citron confit

**viande persillée servie légèrement rosée*

LE TARTARE / 23€

Tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau: tomates
confites, basilic, parmesan et pignons de pin - servi avec
frites belges et salade

FROMAGE OU DESSERTS

LE RIZ AU LAIT / 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel
et fruits secs caramélisés

LES CITRONS / 12€

Citron jaune, citron vert et citron caviar
en tartelette meringuée à notre façon

LA DÉCLINAISON / 11€

Déclinaison de mini desserts du moment

LE FROMAGE / 12€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte, chutney
de figue et oignon rouge