


La Carte


Les entrées

10 €

- Cochon laqué soja, miel, yuzu & sa sauce cacahuète.
- Ceviche de cabillaud, menthe, coriandre, graines de courge & mangue
- Asperges poêlées au beurre noisette, noix, huile de persil & crumble de comté. 
- Terrine de foie gras IGP du Sud-Ouest marinée au Porto et épices & son chutney de carottes, gingembre, citron vert et miel.
- Tartare de bœuf au couteau, câpres, oignons cébettes, salicornes, œuf confit au soja & son sorbet sésame noir

Plats :

23 €

- Coquilloto aux champignons, grana Padano, vin jaune, réduction de balsamique  & Panko croustillant.
- Filet de volaille de Licques, poivrons marinés, demi-maïs rôti, chapelure au jalapeño & sa sauce au chorizo
- "Pièce de bœuf du boucher" snackée, échalotes confites, mousseline de carottes, pommes de terre nouvelles & sa sauce Tzatziki
- Pavé de saumon confit à l'huile d'olive, agrumes, pois gourmands, pistaches & crème de petits pois.
- Thon mi-cuit, avocat et tomates snackés, riz sauvage & sa sauce chimichurri
- Welsh à la façon « Fleur de Lille »

Desserts :

10 €

- Shortbread millionnaire : Biscuit sablé au sucre muscovado, caramel blond au beurre salé et son glaçage chocolat lacté caramel & sa crème glacée au caramel beurre salée
- Rhubarbe rôtie à la vergeoise, biscuit joconde noisette, mélisse & sa crème pralinée. Sorbet fraise-Rhubarbe.
- Fraises & basilic en tartelette amande & sa crème glacée mascarpone
- Entremet passion-chocolat ivoire, feuillantine, noix de coco & son sorbet au lait de
- Pavlova aux mangues, combawa, émulsion tonka & crème glacée fève de tonka
- Burratina, vinaigrette à la fraise, menthe & graines de tournesol torréfiées



Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients bruts



Plat végétarien