

Les Formules

Menu Trio

39 €

Vous choisissez une entrée, un plat et un dessert parmi ceux proposés à la carte y compris les suggestions du chef

Menu Duo entrées

29 €

Vous choisissez une entrée et un plat parmi ceux proposés à la carte y compris les suggestions du chef

Menu Duo dessert

29 €

Vous choisissez un plat et un dessert parmi ceux proposés à la carte y compris les suggestions du chef

Menu Express

15 €

Plat du jour et un café ou un thé gourmand (à déjeuner du mardi au vendredi seulement)

Menu Enfants


10 €

Menu enfant servi jusqu'à 8 ans, on vous proposera des plats simplifiés adaptés à leur goût.

La Carte


Les entrées :

11 €

- o Sardines grillées, aubergines japonaises frites, antipasti de légumes, mayonnaise fumée.
- o Poulpe fumé et mariné, pâtes italiennes, sauce grappa et parmesan.
- o Mille-feuille de tomates d'antan, burratina, toast à l'huile d'olive. 
- o Terrine de porc noir de Bigorre et canard, salade d'endives.
- o Tartare de veau aux algues, harissa fraîche, jeunes pousses de mizuna, vinaigrette à l'ail des ours.
- o Salade estivale : roquette, jambon cru, courgettes jaunes et vertes, avocat, copeaux de parmesan, pesto rouge.

Plats :

24 €

- o Rouget grondin, risotto de salicornes, sauce vierge revisitée aux tomates confites et crumble d'olives
- o Tartare de bœuf au couteau à l'asiatique, jaunes d'œuf confit, frites, salade.
- o Filet mignon en croûte d'herbes, caviar d'aubergines au piment d'Espelette, légumes de saison, jus au thym et romarin.
- o Côtelettes d'agneau, pommes de terre paillasson, légumes de saison, jus à la marjolaine.
- o Cannellonis de légumes farcis, gratinés au jeune conté, mousseline de poivrons, fenouil confit. 
- o Salade estivale : roquette, jambon cru, courgettes jaunes et vertes, avocat, copeaux de parmesan, pesto rouge.
- o Welch façon Fleur de Lille

Desserts :

11 €

- o Pêche au Porto rouge façon Melba, glace vanille.
- o Pavlova déstructurée de nectarines, sorbet citron vert.
- o Tatin d'abricots au romarin, crème d'Isigny au basilic.
- o Tiramisu mangue, fruits de la passion.
- o Ricotta sucrée aux mûres, framboises, pastèque et melon marinés.
- o Buche de chèvre cendrée (fromage), jeunes pousses aux Granny Smith et noix, vinaigrette aux fraises et framboises.



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



Plat végétarien