


La carte


Les entrées :

12 €

- o Samoussas de légumes de saison sur sa mousseline d'épinards. 
- o Soupe à l'oignon, effiloché de joue de bœuf, tuile de poitrine fumée.
- o Couteaux à l'huile vierge aux suprêmes d'agrumes et ses yuzus confits.
- o Foie gras au cognac cuit au torchon et ses deux oignons confits.
- o Brochettes de lotte enrobées de coppa et son émulsion de lait de coco.

Plats :

25 €

- o Couscous végétarien. 
- o L'omble chevalier, croute d'ananas, riz basmati aux brunoises de légumes et coco, sauce coco et curry.
- o Ballottine de filet de poulet cœur de foie de volaille à la truffe, crème aux amandes et ses choux fleur en 3 façons.
- o Râble de lapin aux fruits secs, crème pralinée, flan de brocolis et ses chips aux deux carottes.
- o Rumsteck de Salers, jus au romarin, accompagné de son aligot et ses tuiles de cantal.
- o Welch façon Fleur de Lille.

Desserts :

12 €

- o Mille-feuille crème à la clémentine grenade et kiwi.
- o Île flottante à la crème de spéculoos et ses amandes caramélisées.
- o Croustillant aux 3 chocolats.
- o Tiramisu à la pistache et poire.
- o Camembert rôti cœur à la truffe.



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



Plat végétarien