




## La carte de mai

### Entrées ..... 12 €





- Tartare de betterave aux noix et gaspacho 
- Gambas rôties aux agrumes, achard de courgette
- Vitello tonnato, parmesan, câpres
- Gâteau d'asperges, mousseline de comté 

### Plats ..... 23 €

- Ballotine de volaille aux champignons, légumes glacés
- Seiche façon rouille de l'échoppe
- Joue de bœuf comme un bourguignon
- Gratin de gnocchis maison, épinards, ricotta 

### Assiette de fromage ..... 12 €

### Desserts ..... 9 €

- Crémeux vanille, déclinaison autour de l'Ube et main de Bouddha 
- Fraises d'ici, sabayon froid au poivre de Sichuan 
- Comme un mojito, citron vert, menthe, rhum blanc 
- Le miel à l'honneur, biscuit chartreuse 

#### Menus l'échoppe **midis et soirs**

- Entrée + plat — 32 €
- Plat + dessert — 29 €
- Entrée + plat + dessert — 39 €

#### Menu découverte **soirs**

- En 5 temps — 58 €
- Selon l'inspiration du chef*
- Entrée, poisson, viande, fromage, dessert*

#### Les midis **sauf dimanches**

- Plat du jour — 18 €
- Entrée + plat du jour — 28 €
- Plat du jour + dessert — 25 €
- Entrée + plat du jour + dessert — 35 €
- Formules avec tartine — -2€*

#### Menu enfant (-10 ans)

- Dans l'espoir d'éveiller les papilles de nos jeunes convives, nous leur proposons des portions adaptées de notre carte.*
- Plat + dessert + sirop — 18 €
- ou pâtes + dessert + sirop — 15 €

 Plats végétariens

Prix service compris - Allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.

Notre cuisine peut contenir des traces d'allergènes. Merci de signaler toute allergie ou intolérance à la commande.

Nos menus sont conçus pour être appréciés individuellement et ne peuvent être partagés.