



La carte de juin

Entrées 12 €





- Ceviche de maigre, vanille, passion
- Burrata, tomates, fraises, basilic 
- Soupe froide de petits pois, épinards, menthe, mouillette au chèvre 
- Œuf mayonnaise au charbon, pointes d'asperge 

Plats 23 €

- Mosaïque de merlu au paprika, maki de légumes verts
- Aubergine laquée et légumes glacés 
- Croles de canard et crème d'ail
- Tataki de bœuf, soja, miel, pois cassés

Assiette de fromage 12 €

Desserts 9 €

- Entremets chocolat, cacahuètes grillées 
- Tiramisu à la pistache 
- Clafoutis fraises et cerises 
- Pastèque braisée, gel de vanille 

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 € / Tartines — 17 €

Entrée + plat du jour — 28 €

Plat du jour + dessert — 25 €

Entrée + plat du jour + dessert — 35 €

Formules avec tartine — -1 €

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.