

Formules

Formules Midi

Juste un plat...

19 euros*

Une entrée et un plat ou Un plat et un dessert

24 euros*

Une entrée, un plat et un dessert

29 euros*

* hors suppléments indiqués à la carte, hors Week-end et jour férié

Menu enfant

Pour les enfants, une pièce de viande ou un filet de poisson, une glace maison,
et un verre de sirop ou un jus de fruit

15 euros

Formule Soir

Une entrée, un plat et un dessert

39 euros*

* hors suppléments indiqués à la carte

Planches apéritives

Charcuterie, Accras, ou brandade et tapenade

8 euros

Entrées

Ouf coulant, crème et chips de panais,

Magret de canard mariné ^{(2) (7) (9) (10)}

13 euros

Endives fraîches et Fourme d'Ambert en Espuma

Vinaigrette balsamique au sirop d'érable ^{(9) (10) (13)}

13 euros

Tartare de Bar aux herbes,

Bouillon chaud et tombée de poireaux (+ 2€) ^{(5) (9)}

15 euros

Millefeuille à la crème de foie gras,

Mousse de Granny Smith et pistaches (+ 2€) ^{(2) (3) (4) (10)}

15 euros

Entrée du jour (midi uniquement)

12 euros

Plats

Salmon mariné au soja, miel et sésame,
Galette de riz et avocat rôti parfumé au combava (+ 3€) ^{(2) (4) (5) (6) (7)}

25 euros

Filet de Merlan rôti, beurre de baratte au safran,
Caviar d'aubergine et gnocchis au parmesan ^{(5) (9) (10)}

22 euros

Filet de bœuf poêlé, jus infusé au bâton de réglisse,
Tombée d'épinard et brousse aux herbes (+ 3€) ^{(9) (10)}

25 euros

Agneau confit aux épices douces, mijoté dans son jus, façon Parmentier ^{(4) (10) (13)}

23 euros

Plat du jour (midi uniquement)

19 euros

Desserts

Le coulant au chocolat noir plantation El Jardim, sorbet du jour ^{(2) (3) (4) (10)}

7 euros

Millefeuille citron passion ^{(2) (4) (10)}

8 euros

Baba au rhum, pommes caramélisées et crème chantilly mascarpone ^{(2) (4) (10)}

8 euros

Déclinaison d'agrumes en coque de chocolat noir ^{(2) (10)}

8 euros

Fromage de chèvre « Pelous » rôti aux graines torréfiées et jeunes pousses de salade ^{(3) (6) (10)}

8 euros

Café gourmand (+ 1€) ^{(2) (3) (4) (10)}

9 euros