

POUR LE DEJEUNER

COMPOSEZ VOTRE DEJEUNER SELON VOS ENVIES

33 € (1Entrée - 1Plat Ou 1Plat - 1Dessert)

38 € (1Entree - 1Plat - 1Dessert) *Sup fromage 8€*

Du Mardi au Samedi

LES ENTRÉES



Le Crabe

Duo de Crabe & Avocat comme un Entremet, Pomme Granny Smith.

Le Samossa

Croustillant en saveur d'Orient, Purée Froide de petits Pois à la menthe.

La Gambas

Panée à la japonaise, Fraicheur D'Agrumes, Mesclun de Verdure.

La Mozzarella Burratina (120g)

Tomates de couleur et Confites en Tartare, Caramel Balsamique.

LES PLATS



MARÉE

Le Cabillaud

En Ravioli Gyoza, Tagliatelles de Légumes sauce au Beurre Blanc.

Le Saint -Pierre

Le Filet Meunière, Mousseline de carottes au gingembre.

Le Bar

En Croûte de pain, Betteraves de toutes sortes, jus à la prune.

Le Végétarien (100% Légumes)

Panier du Marché de Saison.

LES PLATS



LES PRÉS (Toutes Nos Viandes sont en Cuisson Basse T°)

Le Sot-l'y-laisse

Sot-L'y-Laisse en Basse T°, Pommes Grenaille sur lit de Cresson.

Le Cochon Sauvage

Solomillo Duroc Batale laqué Teriyaki, Poireaux Fondants, Polenta Crémeuse.

La Pintade

Juste le Filet en Basse T°, Céleri aux Epices & Crumble Noisette.

NOS FROMAGES

Chèvre Frais aux Herbes, Chutney Mangue.
Brie de Meaux Truffé par nos soins.

LES DESSERTS

Sont à Commander en Début de Repas

Le Chocolat

Crèmeux cacao Ebène en Tartelette, Sorbet Chocolat.

Le Citron

En Façon surprise Rectiligne, Sorbet Citron de Sicile.

La Fraise

Soupe de fraises au cidre Rosé, meringue Croquante.

La Violette

En Sorbet, Espuma Litchi et Crumble Croquant.