



LACARTE

Une cuisine du marché débridée et des vins chinois

ENTRÉES

- Croq' andouille, pommes et camembert 10€
- Oeufs mimosa, haddock et radis 10€
- Tartare de bœuf et huîtres, crumble d'algues 12€
- Poulet frit, caviar d'aubergines et tomates 10€
- Thon au bloody mary 12€

PLATS

- Magret de canard au miso, crémeux patate douce, jus de viande aux fruits noirs 19€
- Moules sélection Morisseau à la plancha, guanciaie, oignons nouveaux et pommes de terre grenaille 18€
- Filet de veau au barbecue, écrasé de pommes de terre, girolles 22€
- Pavé de lieu, mousseline de chou-fleur au citron confit, sauce vin blanc 22€
- Boeuf bourguignon des familles 20€

DESSERTS

A choisir en début de repas de préférence

- Mousse au chocolat, confiture de lait et cookie maison 10€
- Pavlova figues et violette 10€
- Tartelette mirabelle, menthe et amande 9€
- Brioche perdue de l'Evêché 10€
- Saint Marcelin rôti au miel 8€

MENU ENFANT 10€

- Steak haché et pommes de terre sautées -
Sirop à l'eau - Glace et surprise