



Nouvelle Carte

Une cuisine du marché débridée et des vins chinois



La Carte

Une cuisine du marché débridée et des vins chinois

Entrées

- Foie gras poêlé, fraises gariguettes et balsamique 15€
- Ceviché de daurade, lait de coco, fenouil et kiwi 12€
- Feuilleté de tomates d'antan et burrata 10€
- Pork rolls, mayonnaise à l'ail noir 12€
- Tataki de thon rouge, sauce chimichurri 15€

Plats

- Pavé de saumon mi-cuit, fettucine à la tomate et pesto rosso 19€
- Brochette d'onglet 300 gr, frites maison et béarnaise 25€
- Tentacules de poulpe grillé, mousseline de patates douces, salsa printanière 22€
- Poitrine de cochon confite 5h, polenta, sauce BBQ et pop-corn 21€
- Filet de bar, risotto crémeux aux petits-pois et sauce aux agrumes 24€

Desserts

A choisir en début de repas

- Assiette de fromages 9€
- Abricôts rôtis, sablé romarin, glace violette 10€
- Tartelette fraise basilic 10€
- Crémeux chocolat, framboise et crumble cacao 10€
- Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé 10€

MENU ENFANT -12 ans 10 €

Sirop à l'eau
Steak haché, frites
Glace + 1 surprise