

Un peu de fraîcheur et de légèreté

Gaspacho de tomates et pastèque au vinaigre balsamique, houmous de lentilles corail et feta grecque, émietté de chair de Tourteau au citron confit et à l'estragon

Taille Entrée : 16€ Taille Plat : 24€

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, basilic frais, olives taggiasche, mozzarella burratina fumée, légumes grillés et marinés

Taille Entrée : 18€ Taille Plat : 27€

Sushi Burger : riz à sushi aux graines de sésame noir, tataki de thon rouge Akami au soja, huile de sésame et citron Yuzu, sauce curry noir, salade d'algues façon Thai

Taille Entrée : 19€ Taille Plat : 28€

Homard Breton en salade de quinoa rouge, guacamole de brocoli aux épices douces, edamame et radis rose, grenade, cranberry, vinaigrette aux fruits rouges

Taille Entrée ou Taille Plat (Tarif selon arrivage)

L'incontournable

Pied de cochon selon Maître Gilbert, foie gras poêlé et sauce Périgieux
(30 minutes de préparation)

24€

Desserts

Profiteroles « Classique » à la glace vanille
sauce veloutée au chocolat noir

12€

La religieuse des Capucins

Choux en craquelin garnis d'une crème au chocolat blond Z Caramel, confiture de lait et sorbet yaourt, tuile au grué de cacao

10€

Mozzarella di Burrata comme un fromage blanc aux fraises

bouillon de fraises à la crème de balsamique et fraises rôties au thym citron

9€

Initiation à la gastronomie pour les - de 10 ans, 16€ :

Entremets de melon de Cavaillon et tartare de tomates multicolores à la feta

Petits farcis à la provençale, farce aux fines herbes et tomate confite

Crème caramel à la fleur d'oranger

Pour vous informer sur les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, nous tenons à votre disposition un formulaire de recensement des allergènes. (conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



-Prix nets-