



Menu à 21€

POUR COMMENCER / TO START ...

Velouté céleri-pommes vertes, légèrement acidulé, pignons de pin grillés

Celery smooth and green apple, tangy, grilled pine nut

Moules en escabèche, salade d'herbes fraîches, croustille

Mussels in "escabèche", fresh herbs, crusty bread

Chèvre chaud au thym sur tartine grillée, jeunes pousses en salade

Hot Goat on grilled toast with thym and young salad herbs

Salade de crevettes au soja, crème d'avocat lime-coriandre

Soja shrimp salad, avocado and lemon-coriander cream

Pour continuer / To continue ...

Lieu noir grillé sur peau, risotto, vinaigrette tiède aux poivrons

Coalfish grilled on the skin, risotto, Bell pepper vinaigrette sauce

Parmentière de canard gratinée au parmesan, tomates confites, pistou

Duck Hachis parmentier browned with parmesan cheese, dried tomato and pesto

Bœuf sauté aux échalotes, écrasé de pommes de terre aillé, fèves

Stuffed beef in shallots, mashed potatoes with garlic, broad beans

Tagliatelles fraîches aux légumes poêlées, huile de basilic

Fresh Tagliatelle with pan fried vegetables, basilic oil

Pour terminer / To finish ...

Baba au rhum ambré, crème fouettée à la vanille gousse

Rum Baba and whipped vanilla cream

Coupe glacée vanille fudge, dentelle et sirop de caramel

Vanilla fudge Ice cream, tulle and sirup caramel

Fondant au chocolat, coulis « Espresso »

Chocolate fondant, "Espresso" coulis

Tartelette aux fruits de saison, crumble et amandes grillées

Season fruits pie, crumble and grilled almonds