



À EMPORTER ET EN LIVRAISON

AUX JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT

PRÉMICES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY À LA POMME VERTE	16,00 €
SAUMON MARINÉ AU SEL FUMÉ ET POIVRE DE MADAGASCAR	12,00 €
TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA AU PISTOU ET PIGNONS	12,00 €
ASSORTIMENT DE 6 VERRINES (COMMANDE MINIMUM PAR 12)	9,50€ LES 6

CÔTÉ MER

GAMBAS RÔTI, AIL NOIR, POMELOS MARINÉS AU MIEL ET VINAIGRETTE D'AGRUMES	28,00 €
DAURADE ROYALE, FAÇON AÏOLI	23,00 €

CÔTÉ VÉGÉTAL

RISOTTO DU MOMENT	10,00 €
-------------------	---------

CÔTÉ TERRE

FILET DE BOEUF AUX MORILLES	28,00 €
MAGRET DE CANARD RÔTI, JUS À L'ORANGE SANGUINE ET MOKA	18,00 €
RIS DE VEAU, CHUTNEY À LA NECTARINE, JUS ÉPICÉ ET TUILE AU GRUÉ	28,00 €

PLAISIRS SUCRÉS

FEUILLETINE CHOCOLAT-PRALINÉ, GLACE ET CRÈME À LA VERVEINE	9,00 €
BABA PLANTEUR, SORBET CITRON ET CRÈME À LA VANILLE	9,00 €
DÉCLINAISON DU CITRON, MOËLLEUX, LEMON CURD ET CRÈME AU CITRON	9,00 €

Toute personne allergique est priée de se faire connaître, nous tenons à sa disposition un tableau présentant les 14 allergènes majeurs présents dans nos plats conformément à la réglementation en vigueur.

Tous nos prix sont nets, en Euros.



QUELQUES EXEMPLES NON CONTRACTUELS DE VERRINES POUR VOS COCKTAILS OU APÉRITIF

SAINT JACQUES ET VINAIGRETTE PASSION
SALADE DE TOURTEAU À LA MANGUE ET CRÈME FOUETTÉE AU WASABI
CARPACCIO DE BŒUF AU PISTOU
FINE RATATOUILLE ET CHORIZO
CRÈME DE PETITS POIS À LA MENTHE
TARTARE DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES
MOULES ET RÉMOULADE DE LÉGUMES AU SAFRAN
CREVETTE GRILLÉE ET ROUGAILLE DE TOMATES
RILLETTE DE LAPIN AUX OLIVES
SALADE D'ENCORNET AUX OLIVES ET CITRON CONFIT
VELOUTÉ DE COURGETTE AU BASILIC
CANNELLONI D'AUBERGINE AU BRUCCIO MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE
PANACOTTA AU PARMESAN ET COULIS DE LÉGUMES