














La Carte

(Uniquement le soir du mardi au samedi)












Entrées

 Vitello Tonnato, Pickels d'Oignon Rouge et Câpres		12,00€
 Cromesquis de Maroilles, Crémeux d'Épinard et Pickles de Moutarde		10,00€
 Filet de Maquereau, Sauce Escabèche façon Thaï		12,00€
 Déclinaison de Champignons et Châtaigne		10,00€
 Langue de Bœuf, Sauce Façon Gribiche		12,00€

Plats

 Filet de Bœuf (VBF), Sauce Porto, Pommes de Terre Rissolées	22,00€	
 Dos de Cabillaud, Sauce Kombu, Hélianthis Rôties et Noisette		22,00€
 Filet de Merlu, Beurre Blanc Kalamansi, Fenouil en deux façons et Pomelos		18,00€
 Filet Mignon en Croute de Spéculoos, Jus Tonka, Mousseline de Potimarron		18,00€
 Carottes Fanes Rôties, Purée de Carottes aux Épices, Mayonnaise au Miso		15,00€

Desserts

 Artichaut Confit, Espuma Cacao et Crème Glacée Vanille		8,50€
 Mousse Caramel au Beurre Salé, Sablé Sarrasin et Crème Glacée Sarrasin		8,50€
 Carpaccio d'Ananas, Rhum et Coco, un peu comme une Piña Colada		8,50€
 Riz au Lait, Agrumes et Cumin, Tuile Cumin		8,50€
 Sphère Chocolat – Hibiscus, Sorbet Hibiscus		8,50€
 Assiette de 3 Fromages de Chez Gauthier		10,00€



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande