La carte printanière par Jérémy, notre chef !

Le chef Jérémy et son équipe vous préparent une cuisine maison avec des produits frais et de saisons

Nos formules

Soirée étape : les propositions du chef avec un astérisque sont comprises dans le forfait, pour le reste, des suppléments seront ajoutés — 0,00 €

Entrées

Salade d'antipastis * — 9,00 €
Courgettes, aubergines, poivrons, parmesan, pesto de roquette et gressin

Rouleaux de printemps * — 9,00 €
Poulet et sauce soja

Oeuf Mollet frit * — 9,00 €
Chips jambon, siphon lard et salade

Rillettes de cochon maison — 10,00 €
Toast et guindillas

Tartare de thon — 12,00 €
Yuzu, mangue et Granny Smith

Plats

Le plat du jour, à découvrir sur l'ardoise * — 15,00 €

Poulet Tandoori * — 15,00 €
Légumes, riz blanc et raita

Travers de porc * — 15,00 €
Écrasé de pomme de terre, sauce barbecue maison

Rigatonis Alla Norma * — 15,00 €
Aubergines frites, sauce tomate maison, basilic

Filet de truite grilée — 17,00 €
Épinards à l'ail, polenta crémeuse, carottes glacées et beurre citronné

Entrecôte 200gr — 25,00 €
Frites fraîches, mesclun de salade, sauce poivre

Desserts

Gaufre gourmande * *Chantilly, caramel beurre salé et topping chocolat*	9,00 €
Mousse au chocolat * *Tuile amandes*	9,00 €
Crème brulée vanille * *Tuile sésame*	9,00 €
Tarte citron meringuée destructurée	10,00 €
Entremet chocolat noisettes	10,00 €
Les fromages : Assortiment de fromages frais et affinés, salade *	9,00 €