



MENU-CARTE RESTAURANT

Entrée+ Plat +Dessert 41€

Pour commencer 17 euros ttc

Burrata / condiment citron-pistaches / foccacia

Tataki de canard / vinaigrette thaï-landaise / croustilles

Carpaccio avocat / tempura de gambas / mangue citron vert

En suivant 25 euros ttc

Calamar rôti / riz croustillant / vinaigrette tomate

Poisson selon l'humeur du Chef

Carré de veau / zaalouk / condiment végétal

En douceur 10 euros ttc

Bleu d'auvergne foisonné / croustillants d'oignons

Vanille-yaourt / mirliton amande / sorbet framboise / meringue

Soupe lactée / sorbet cacao / noix de macadamia / feuille chocolat

Café / petit dessert

Menu « **confiance** » en 2 services, composé par le chef **35€**

Menu « **confiance** » en 3 services, composé par le chef **39€**

Menu « **confiance** » en 4 services, composé par le chef **43€**

Pour des raisons éthique, écologiques, pratique, nous ne changeons pas les couverts entre les plats
Toutes nos viandes sont d'origine France et/ou Allemagne, Espagne.

Merci de nous faire part de vos allergies à la prise de commande