



## MENU DE SAISON

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – 48 €  
(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 39 €  
(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

### ENTRÉE AU CHOIX

Œuf parfait, semoule de chou-fleur  
Émulsion de pain grillé, huile verte

Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce  
Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune

Carpaccio de veau, vinaigrette jus de viande SG  
Tuiles de comté, condiment rutabaga, oignon, noix et cerfeuil, glace  
moutarde

### PLAT AU CHOIX

Dos de maigre, risotto de lentilles corail en trois textures SG  
Crèmeux de tomates confites et échalotes, ciboulette citron confit

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces SG  
Purée de patates douces vanillées, épinards

Magret de canard, sauce vierge de banane plantain et sa chips SG  
Purée de panais au beurre noisette

### DESSERT AU CHOIX

Carrot cake de mon enfance  
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Charlotte pistache framboise  
Sorbet pistache, gel menthe

Notre Paris-Brest  
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Assiette de fromages - supplément 7 €  
Sélection de fromages du moment



## MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – 64 €  
(Servi midi et soir)

### ENTRÉE AU CHOIX

Raviole maison, brousse et figatelli  
Émulsion de miel et de romarin

Déclinaison de petits pois et d'asperges, confiture d'olives et de fenouil  
Velouté de petits pois citronné



Mille-feuille de poulpe snacké et son chutney de poire  
Sauce maltaise

### PLAT AU CHOIX

Filets de rougets snackés, écume de café  
Autour du céleri et du café



Turbot rôti, beurre d'orange monté  
Déclinaison de choux et d'orange



Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé  
La betterave en palets et en salade



### DESSERT AU CHOIX

Carrot cake de mon enfance  
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Charlotte pistache framboise  
Sorbet pistache, gel menthe

Notre Paris-Brest  
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit  
Fruits frais



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier  
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – supplément 7 €  
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

## Entrées

Œuf parfait, semoule de chou-fleur – 18€  
Émulsion de pain grillé, huile verte

Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce – 18€  
Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune

Carpaccio de veau, vinaigrette jus de viande – 18€ (SG)  
Tuiles de comté, condiment rutabaga, oignon, noix et cerfeuil,  
glace moutarde

Raviole maison, brousse et figatelli – 23€  
Émulsion de miel et de romarin

Déclinaison de petits pois et d'asperges, confiture d'olives et de fenouil – 23€ (SG)  
Velouté de petits pois citronné

Mille-feuille de poulpe snacké et son chutney de poire – 23€  
Sauce maltaise

## Plats

Dos de maigre, risotto de lentilles corail en trois textures – 31€ (SG)  
Crèmeux de tomates confites et échalotes, ciboulette citron confit

Filets de rougets snackés, écume de café – 35€ (SG)  
Autour du céleri et du café

Turbot rôti, beurre d'orange monté – 38€ (SG)  
Déclinaison de choux et d'orange

---

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€ (SG) (SG)  
Purée de patates douces vanillées, épinards

Magret de canard, sauce vierge de banane plantain et sa chips – 32€ (SG)  
Purée de panais au beurre noisette

Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé – 41€ (SG)  
La betterave en palets et en salade

Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau - 46 €  
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

## Plats Végétariens



Raviole, compotée d'oignons à l'oranges – 28€  
Espuma topinambour

Risotto aux épinards – 27€  
Fenouil, citrons confits, parmesan



## Les enfants à la carte 16 €



Pavé de poisson ou de viande du marché  
Légumes de saison ou frite maison

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

## Fromages et Desserts



Carrot cake de mon enfance – 16€  
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Charlotte pistache framboise – 16€  
Sorbet pistache, gel menthe

Notre Paris-Brest – 16€  
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil – 16€  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit – 16€  
Fruits frais



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier- 18€  
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – 17€  
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sans gluten (sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten).  
Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats