

Notre Carte :

Entrées

Couteaux en persillade.

Tartare de volaille à la tomate confite, fromage blanc et sa brunoise d'avocat au citron vert.

Carpaccio de tomates ananas, faisselle de chèvre au naturel, vinaigrette au gingembre confit.

Salade de copeaux de légumes, vinaigrette au cidre, crumble de parmesan et son œuf poché.

Accras de crevettes légèrement épicés, coulis de poivrons rouges.

Plats

Belle côte de cochon cuite basse température au romarin et son wok de légumes.

Salade du marché : romaine, tomates, radis roses, avocat, œuf dur, féta et sa vinaigrette au vinaigre de riz et soja.

Entrecôte de veau 250gr, belles frites maison et sa sauce fromage blanc, cumin.

Penne à la tomate et sa marinière de moule au curry.

Brochette de seiche marinée façon tataki, écrasé de pomme de terre au maïs.

Desserts

Tartelette fond caramel, oreillons d'abricot juste saisis, gelée de fraise.

Coupe glacée (chocolat et bulgare), éclats de cookies, sauce glacée chocolat et menthe, chantilly.

Nage de nectarine blanche et fraise, sirop à la vanille et thym, sorbet framboise.

Café gourmand et sa verrine cheese-cake, glace framboise, cookie et nage de nectarine.