

Carte du 10/03 au 16/03/2020

Menu

Entrées

Millefeuille de polenta, jambon et Emmental, émulsion sauge
et jeunes pousses

Ou

Asperges vertes et blanches, mousseline à l'estragon

Plats

Poisson du jour*, crème de choux fleur au lait d'amande, petit pois à
la française et roquette au vinaigre de kalamansi

(* nos poissons sont cuits à la nacre, si vous le souhaitez plus cuit, n'hésitez pas à
nous en informer)

Ou

Travers de cochon grillé, carottes multicolores, Grémolata citron et
jus au gingembre

Ou

Pièce à partager à 2 ou plus : +6,5€/pers

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)
ou part de coulommiers truffé par nos soins (+5€)

Ou

Crème Namelaka chocolat, sablé cacao et mangue

Ou

Tartelette citron déstructurée, sorbet citron vert

A la carte
(suggestions du moment)

Entrées du menu :

8€

Plats

Grosse Andouillette (500g) de la maison Braillon
A partager 18€/pers

Supplément truffe noire de la maison Galis 12€

Desserts et fromages du menu : 7€

Ou

Part de coulommiers truffé par nos soins 12€