

## Notre menu du soir

Entrée + plat + dessert = 36€

### Entrées :

- Carpaccio de betterave chioggia à l'aneth, zenheria, échalotte grillée  
(\*sulfites) 9€

- Œuf mollet, crème de courgette et safran, lard  
(\*lactose, œuf, sulfites) 9€

### Plat végétarien :

Purée de pois chiches aux poivrons, huile de sésame grillé, coriandre, tagliatelles de courgette, fenouil grillé, poireau et oignons confits  
(\*lactose, sésame) 24€

### Viande (menu + 3€) :

Duo de bœuf grillé, sauce au foie gras, courge Hokkaido et patates douces rôties au miel  
(\*lactose) 29€

(\*Allergènes)

## Desserts

-Fromages du moment 7,5€  
(\*Lactose)

-Mousse au chocolat et meringue au combava 7€  
(\*Œuf, lactose, fruit à coque)

-Mousse bavaroise à la myrtille et à la mélisse,  
meringue au combava 7€  
(Lactose, œuf)

-Rhubarbe confite à la cardamome verte, coulis de  
physalis, ananas, rhum, mousse à la vanille de  
Tahiti, biscuit noisette et amandes(menu + 1,50€)  
(\*œuf, gluten, fruits à coque, lactose) 9€

(\*Allergènes)

## Nos suggestions

- Côte de bœuf Hereford à partager et sa garniture  
du moment 69€/KG

Toutes nos viandes sont d'origine France  
Tous nos prix sont indiqués service compris