

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 14 €

Fritots de pieds de cochon, céleri et vinaigrette piquillos - 12 €

Pastilla " Panais - Pistache " et confit d'oignons - 10 €

Falafels de haricots coco au citron et pulpe de carotte au miel - 10 €

Oeuf parfait et velouté de butternut - 10 €



Nos Plats

Faux filet de nos régions (environ 250 g), pommes dauphine aux trompettes de la mort, sauce forestière - 26 €

Pluma de cochon, texture de potimarron et jus réduit - 24 €

Dos de cabillaud, épinards poêlés, salsifis et oranges sanguines - 24 €

Saint Jacques juste snackées, chou-fleur et sésame - 26 €

Cachapa de maïs et condiments d'avocat - 18 €

Ramen de légumes et oeuf mollet mariné - 16 €



Nos Desserts

Crème brûlée maison au thé matcha - 9 €

Baba téquila, sorbet citron et salade d'agrumes - 10 €

Dacquoise pistache chocolat blanc, sorbet griotte - 10 €

Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat - 13 €

Tarte Tatin aux poires, glace vanille - 10 €

Café ou Thé Gourmand - 13 €

Café macaron de la Maison Lenglet 5€

praliné aux noix du Périgord
ou chocolat fève de tonka



Notre pain est fourni par BabelBread

Prix Net - Service Compris