La Belle Saison

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

Pâté en croûte, joue de boeuf, porc, trompettes de la mort et châtaignes, pickles de graines de moutarde - 11€

Gnocchis gratiné à la Parisienne, tartufata et pousses d'épinard en salade - 11€

Soupe mousseline de Saint-Jacques au Noilly Prat, garniture butternut noisette - 15€

Nos Plats

Ravioles de Romans au bouillon de champignons et herbes fraiches, croustillant de Portobello - 22€

Le poisson selon les marées, écume de chèvre et poivre vert, croquette de Kasha et tuile de sarrasin, fondue de poireaux, copeaux de mimolette vieille- 24€

Parmentier de canard aux cèpes, Guanciale et oeuf parfait, échalotes confites au vin rouge - 25€

Nos Desserts

Saint-Honoré, crème vanille noix, caramel beurre salé, glace noix - 12€

Coeur coulant butternut, crème anglaise et glace Chaï latte - 11 €
(5 minutes)

Tarte chaud au chocolat, glace vanille - 11€
(10 minutes)

Kouglof façon baba, imbibé au rhum, crème chantilly coco aux zestes d'agrumes, glace coco (pour 2 personnes) - 24€

Café ou thé gourmand - 12€

Nos Mises en Bouches

Saucisson fuet - 7€

Croquetas au jambon ibérique (6 pièces) - 11€

Houmous de pois chiche, zaatar et pain pita - 9€

Accras de patate douce au piment végétarien, sauce "Chien" - 8€

6 huîtres n°3 fines "Ronce by David Hervé" - 19€

12 huîtres n°3 fines "Ronce by David Hervé" - 36€

Nos Spécialités

Côte de cochon "Abotia", chimichurri au piment végétarien, pomme croquette au chorizo - 28€

Risotto Carnaroli aux crevettes sauvages et Saint-Jacques - 30€

Poulpe rôti, crémeux d'haricots coco au curry, sauce colombo coco et citron vert, condiment mangue au balsamique blanc - 29€

Menu Enfant - 12€

Sirop à l'eau (+3 € soda, jus ou thé glacé)

Saucisse au couteau, purée maison
ou
Fish "and chips"

Sélection de glace
ou
Dunes chantilly, sauce chocolat

Notre pain est fourni par BabelBread

Prix net - Service compris