

La

CARTE

LES ENTRÉES

-Fraîcheur de Printemps

Tomates anciennes, vinaigrette secrète, glace burrata pesto, crumble basilic, pétales de patanégra

-La focaccia de l'Est

Foccacia, mousse d'olives vertes, olives farcies à la tapenade, huile d'olive Italienne

-Les Gambas en Tempura

Tempura croustillante de gambas, mayonnaise aux épices

-L'inspiration de la Cheffe

LES PLATS

-Filets de caille entre terre et mer

Ecrasé de pommes de terre aux noix, jus corsé d'anchois

-Picanha de boeuf mûré

Légumes grillés de saison, espuma de piments doux

-Croustillant de saumon

Crème au parmesan, purée de fruits de la passion, risotto au citron

-L'inspiration de la Cheffe

LES DESSERTS

-Assiette de fromages affinés de nos régions

-La crème brûlée façon Lisa-Marie

Crème brûlée vanille réglisse, glace lavande

-Le macaron décalé

Macarons chocolat noisette coeur caramel, glace safran

-Le choux pistacia

Choux pistache, ganache montée à la pistache/chocolat blanc, fraises du Gard et citron vert

-L'inspiration de la Cheffe

*Tous nos plats sont fait maison et nos viandes de race Française
Listes des allergènes disponible sur demande*



Les MENUS

MENU INSPIRATION DU CHEF

(UNIQUEMENT LE MIDI HORS WE ET JOURS FÉRIÉS)

VOIR ARDOISE

<i>Entrée/Plat</i>	21,00€
<i>Plat/Dessert</i>	20,00€
<i>Entrée/Plat/Dessert</i>	24,00€

MENU DÉCOUVERTE

Au choix à la carte

<i>Entrée/Plat</i>	36,00€
<i>Plat/dessert</i>	33,00€
<i>Entrée/plat/dessert</i>	46,00€

MENU ENFANTS

14,00 €

Salade de tomate, glace burrata pesto

ou

Clafoutis chèvre, miel

Aiguillettes de poulet aux cornflakes, écrasé de pommes de terre

ou

Mini burger, frites maison

Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille

ou

2 boules de glace barbe à papa

Tous nos plats sont fait maison et nos viandes de race Française

Liste des allergènes disponible sur demande

