



M E N U
D É J E U N E R

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT **25 €**

ENTRÉE / PLAT / DESSERT **29 €**

ENTRÉES 8€ SEULE

Oeuf parfait, houmous de betterave, betteraves colorées, cerneaux de noix concassées, Poutargue.

ou

Gravelax de maigre au gin Hendrick's, roquette mâche, vinaigrette aux herbes.

ou

Brick d'épaule d'agneau confite à basse température toute une nuit, **(+6€)** mayonnaise aux herbes.

PLATS 19€ SEUL

Filet de lieu noir grillé, risotto au butternut, butternut rôti, émulsion parmesan.

ou

Croque "Jeune-Homme" garni d'une farce fine à la Volaille, cebettes, sauce à l'emmental.

ou

 Poulpe confit et grillé, Sauce coco au curry vert, manioc et sommités de chou-fleur rôties. **(+11€)**

DESSERTS 8€ SEUL

Chou craquelin maison, garni d'une crème pâtissière au café.

ou

Pavlova : parfait glacé, crème montée à la vanille, mangue et fruit de la passion, tuiles fines de meringue, le tout monté comme un mille-feuilles. **(+4€)**