



La carte printanière par Jérémy, notre chef !

Le chef Jérémy et son équipe vous préparent une cuisine maison avec des produits frais et de saisons

Nos formules

Soirée étape : les propositions du chef avec un astérisque sont
comprises dans le forfait, pour le reste, des suppléments seront ajoutés 0,00 €

Entrées

Salade d'antipastis *	9,00 €
<i>Courgettes, aubergines, poivrons, parmesan, pesto de roquette et gressin</i>	
Rouleaux de printemps *	9,00 €
<i>Poulet et sauce soja</i>	
Oeuf Mollet frit *	9,00 €
<i>Chips jambon, siphon lard et salade</i>	
Rillettes de cochon maison	10,00 €
<i>Toast et guindillas</i>	
Tartare de thon	12,00 €
<i>Yuzu, mangue et Granny Smith</i>	

Plats

Le plat du jour, à découvrir sur l'ardoise *	15,00 €
Poulet Tandoori *	15,00 €
<i>Légumes, riz blanc et raita</i>	
Travers de porc *	15,00 €
<i>Écrasé de pomme de terre, sauce barbecue maison</i>	
Rigatonis Alla Norma *	15,00 €
<i>Aubergines frites, sauce tomate maison, basilic</i>	
Filet de truite grillée	17,00 €
<i>Épinards à l'ail, polenta crémeuse, carottes glacées et beurre citronné</i>	
Entrecôte 200gr	25,00 €
<i>Frites fraîches, mesclun de salade, sauce poivre</i>	

Desserts

Gaufre gourmande *	9,00 €
<i>Chantilly, caramel beurre salé et topping chocolat</i>	
Mousse au chocolat *	9,00 €
<i>Tuile amandes</i>	
Crème brûlée vanille *	9,00 €
<i>Tuile sésame</i>	
Tarte citron meringuée déstructurée	10,00 €
Entremet chocolat noisettes	10,00 €
Les fromages : Assortiment de fromages frais et affinés, salade *	9,00 €