DINER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 19:00 À 22:00

ENTRÉES

Panna cotta d'asperges, noisettes torréfiées, asperges snackées & huile verte

8€

Tataki de bœuf, marinade japonaise, sésame noir, cébette

11€

Pâté en croûte régional et ses condiments

10€

Carpaccio de fraises et burrata, vinaigrette de fraise acidulée, oignons crispy

9€

PLATS

Picanha de bœuf, sauce chimichurri et grenade

26€

Salade gourmande : fèves, fenouil, orange, falafels, haricots verts et vinaigrette citronnée

17€

Ballottine de saumon, sauce vierge aux herbes fraîches

20€

Filet de canette cuit à basse température, jus réduit aux groseilles

22€

Ceviche de maigre, sorbet yuzu et marinade citron vert

18€

DESSERTS

Duo de fromages régionaux

8€

Délice de fraises, crumble au charbon & gel fraise-basilic

8€

Pavlova déstructurée, crème mascarpone aux pistaches, praliné pistache, suprêmes d'orange & pistaches concassées

11€

Fondant au chocolat, glace au yaourt de montagne

10€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

Les origines de nos produits	Viandes FRANCE & UNION EUROPÉENNE	Poissons MÉDITERANNÉE & ATLANTIQUE
Nos fournisseurs	Viandes BEAUVALLET, FRANCE FRAIS	Poissons HOMARD ACADIEN
	Épicerie TRANSGOURMET & FRANCE FRAIS	Fruits & légumes ATYPIQUE, & FRANCE FRAIS

Prix nets et service compris

Paiements en carte bancaire et éspèces acceptées