

À PARTAGER

Tarama maison	12	Accras de Cabillaud	12
Burrata, salade de courge	12	Thon fumé de l'île d'Yeu	14
Le croque Monceau au comté	12	Assiette de charcuteries	18

ENTRÉES

Jus Détox	10
Velouté de butternut, oeufs de hareng fumé, Noisettes torréfiées.	13
Oeuf parfait, poivrons grillés, cake aux olives	17
Le pâté en croute du chef	18
Saumon gravlax au quatre baies, gingembre confit	18
Foie gras mi-cuit, marmelade d'orange	19

ASSIETTE DE FROMAGES

Comté & Bleu	10
--------------	----

PLATS

Assiette de légumes du jour (Légumes de saison)	23
Tortiglioni, pesto basilic et moules d'Ecosse.	25
Dos de cabillaud rôti, pomme darphin condiment tamarin, Tapenade	33
Encornet snacké, pois chiche en deux cuissons, Cécina.	33
La joue de boeuf confite, carottes au gingembre, émulsion citronnelle et kumbawa.	35
Foie gras glacé au Porto, bouillon Thaï et shitaké	37

DESSERTS MAISON

Café & Madeleine du chef	7
Riz au lait à la fève de Tonka	9
Ananas rôti, vanille et marjolaine	10
Tiramisu	10
Cheesecake spéculoos	10

Côte de boeuf Angus pour deux, jus corsé, pommes grenailles 80
(2 personnes environ 750g)

VINS & CHAMPAGNES DU MOIS

	12cl	75cl		12cl	75cl
Les Baux de Provence - Mas de la Dame, Rosé	8	30	Billecart-Salmon "Brut Rosé"	16	100
Château Le Puy "Emilien" - Côtes de Francs 2014	10	60	Veuve-Cliquot Rosé 2008	15	95