



« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »

- Curnonsky

Menu 'surprise' concocté par le chef sur le moment

Edouard

en 4 services

Sélection de vins 28€

55€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 48€

Mia

En 5 services

Sélection de vins 34€

65€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 54€

Menu « La petite Echappée »

soir

Non disponible le vendredi & samedi

Entrée / plat / dessert

50€

Sélection de vins 24€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 40€

Menu « Echappée Belle »

Entrée froide/entrée chaude/plat/dessert

58€

Sélection de vins 28€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 48€



Information allergène

Notre établissement travaille avec des produits susceptibles de contenir du gluten, du lactose, des céréales ou autres fruits à coques. **En cas d'allergie**, merci de nous avertir **lors de la réservation**. Consultez notre personnel pour toute information sur les allergènes et sur la composition des plats.

La composition des aliments est susceptible de varier

Entrées froides

- ♥ * Filet de bar confit basse température, petits pois, artichauts tournés, citron confit
- * Magret de canard fumé, asperges brûlées, mole verte, copeaux de parmesan
- * Tartare d'espadon, asperges vertes, mousseline au siphon, vinaigrette sakura et sorbet roquette

Entrées chaudes

- * Tortellini de crevettes sauvages, crémeux au curry doux, poireaux de Joël confit
- ♥ * Endive caramélisée, foie gras poêlé, focaccia noisettes, bouillon d'endive lié au foie gras
- * Raviole ouverte aux asperges, saumon émietté, œuf à 64°, velouté d'asperges

Plats

- ♥ * Suprême de volaille farci caille & parmesan, cuisse de caille confite, jus truffé
- * Filet de veau en croûte d'herbes, crémeux au cerfeuil, patate douce et gremolata
- * Filet de baby lotte rôtie au beurre, brocolini, crémeux de chou-fleur et safran

Desserts

- * Riz au lait vanillé, cœur coulant dulce, cric – crac - croc
- ♥ * Travail autour de la rhubarbe du jardin, hibiscus et chocolat blanc
- * Fromages de la Crèmerie Saint Siméon (+5€)
Plateau selon le marché

Les accompagnements de nos plats sont choisis au jour le jour selon les livraisons de notre maraîcher
Si vous restez indécis face à la carte, suivez les coups de cœur du chef ♥