

## Pour commencer

---

**Arancini à la feta et épinards frais** 11,50  
Crème de panais au paprika fumé

**L'œuf poché façon Meurette** 14,50  
Poitrine fumée, champignons,  
réduction de vin de Bourgogne

**Salade de chèvre chaud  
en feuille de brick** 12,90  
Mâche, cerneaux de noix, tagliatelles de légumes

**Burrata fumée** 13,50  
Carpaccio de radis blue meat,  
graines de courge, condiments d'Asie

### À PARTAGER... (OU PAS) :

**Foie gras de canard mi-cuit** 20,50  
Chutney d'abricot et figues, pain brioché

**Gravlax de saumon** 17,50  
Chantilly au citron vert, pickles de chou-fleur,  
framboises, balsamique à la fève de tonka

## Formule enfant :

---

**Plat à la carte (portion enfant).** 13,50  
+ sirop + 1 boule de glace

## Pour bien finir

---

**Le tiramisu au praliné**  
Brisures de biscuit à la pistache

**L'excellent Cheesecake myrtilles** 12,00  
Coulis de framboise et pralines roses

**La vraie tarte des soeurs Tatin** 12,00  
Crème glacée vanille de Madagascar,  
crème fraîche, Chantilly et coulis caramel

## Les Choses Sérieuses

---

### Risotto crémeux :

- **Déclinaison de légumes croquants** 18,90  
Crumble de parmesan
- **Noix de Saint Jacques snackées** 26,50  
Oeufs de poissons volants

**The Fish & chips** 19,50  
Dos de cabillaud en panure à la bière Volcelest,  
frites fraîches, vraie sauce tartare

**Magret de canard du Sud Ouest** 24,50  
**Déclinaison de légumes croquants**  
Mousseline de patate douce, sauce au Porto

**Tartare de Boeuf du Limousin** 22,50  
Préparé minute, salade mélangée, frites fraîches

**Blanquette de légumes  
au lait de coco** 18,50  
Arancini au vieux parmesan et jeunes pousses

**Bavette d'Aloyau Angus,** 23,90  
**frites fraîches & salade**  
Échalotes confites au beurre

**Retour de la Criée** 26,50  
(poisson selon arrivage)  
Cuisiné à la vapeur d'herbes douces ou à la plancha,  
Déclinaison de légumes caramélisés, vierge de fruits

**Foie de veau caramélisé à la plancha** 25,00  
**Écrasé de pommes de terres au beurre demi-sel**  
Caramel au vinaigre de framboise, duxelles de champignons

**La crème brûlée vanille de Madagascar** 11,00  
**et fève tonka**

**Le Café/thé très Gourmand** 12,00  
**ou Champagne ou Rhum gourmand** 18,00

**Les Glaces et sorbets**  
Maître artisan glacier Gérard Cabiron  
3 boules au choix avec chantilly 9,00  
La boule 3,00