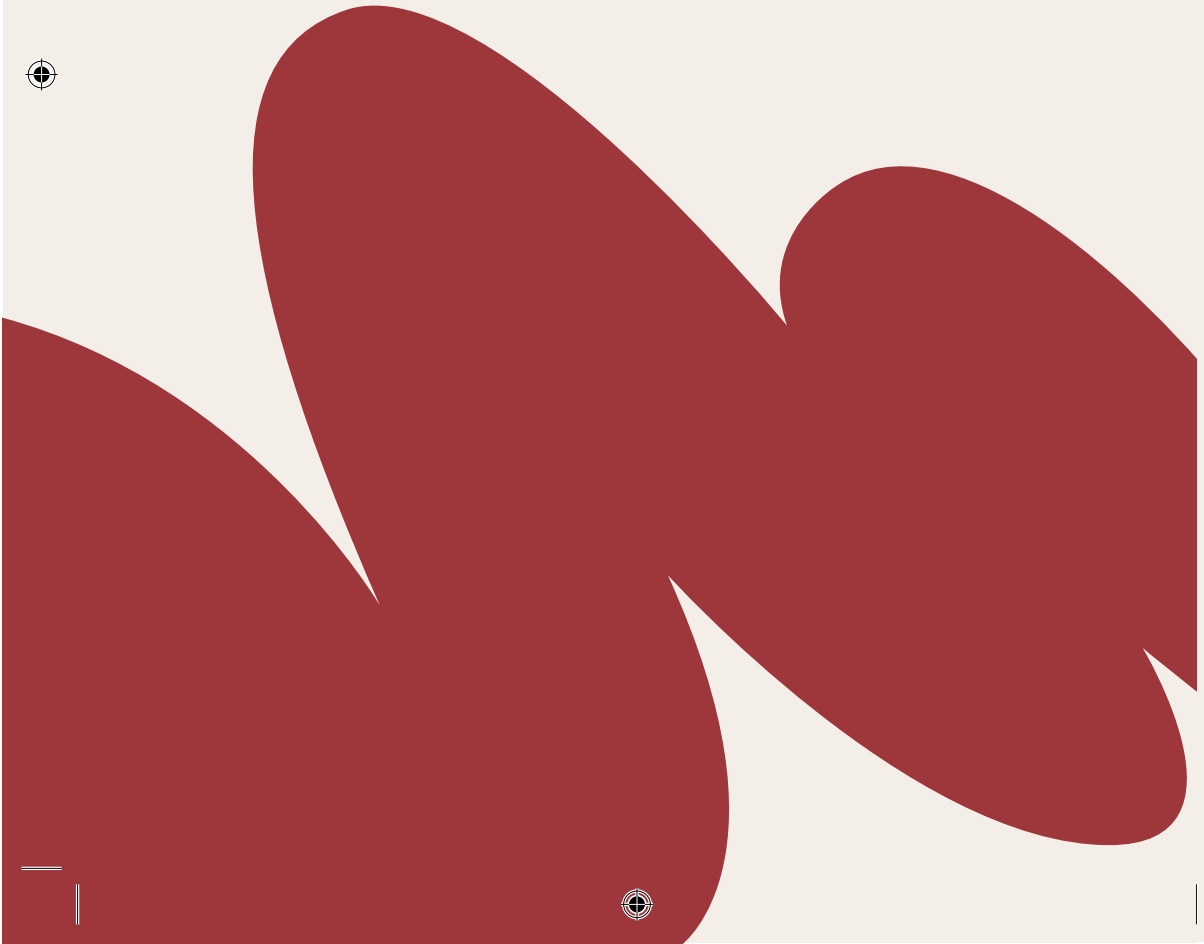


TABLER DU SOIR



Les origines de nos produits

Viandes

FRANCE & UNION EUROPÉENNE

Poissons

MÉDITERRANÉE & ATLANTIQUE

Nos fournisseurs

Viandes

BEAUVALLET, FRANCE FRAIS

Poissons

HOMARD ACADIEN

Fruits & légumes

ATYPIQUE, & FRANCE FRAIS

Épicerie

TRANSGOURMET & FRANCE FRAIS

Prix nets et service compris

Carte bancaire et espèces acceptés



DESSERTS

Demi St-Marcelin de La Mère Richard
et ses condiments

ALLERGÈNES : LACTOSE, FRUITS À COQUE

8€

Autour des agrumes : carrot cake,
gels et suprêmes d'agrumes

ALLERGÈNES : LACTOSE

10€

Moelleux au chocolat, coulis
chocolat-tonka, crème montée
vanille

ALLERGÈNES : LACTOSE, GLUTEN

10€



CHEFFE

Notre nouvelle carte automne/hiver est une invitation à la découverte, un reflet des expériences culinaires façonnées par les voyages de notre cheffe.

Inspirée par la rencontre de saveurs uniques, des techniques de cuisson variées et des produits de saison, chaque plat est une exploration.

En travaillant des ingrédients frais, sélectionnés avec soin, elle révèle une cuisine authentique, ancrée dans le respect des saisons.

Cheffe Safia



ENTRÉES

Saumon brûlé au chalumeau,
gel de citron & orange

ALLERGÈNES : POISSON

11€

Carpaccio de betteraves,
vinaigrette acidulée, noix toastées
& jaune d'oeuf confit

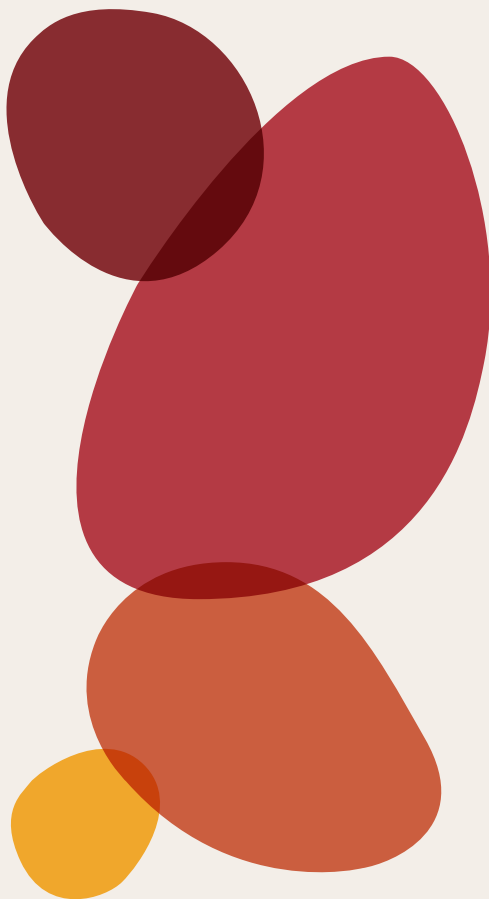
ALLERGÈNES : SULFITE, FRUITS À COQUE

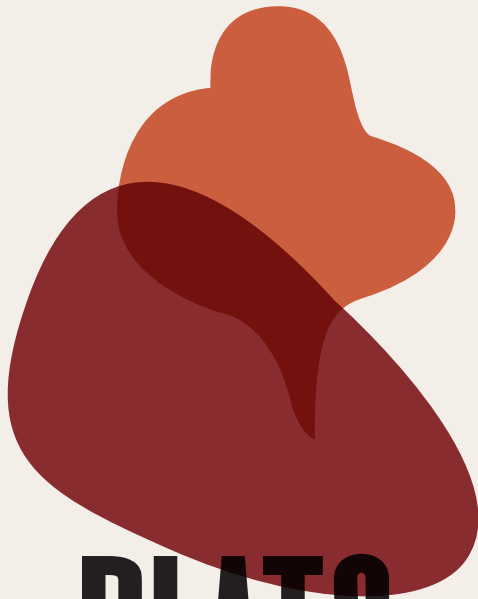
12€

Carpaccio de poire façon rôtie
& crue, fourme d'Ambert AOP,
roquette, huile d'olive prodigieuse

ALLERGÈNES : LACTOSE, FRUIT À COQUE

8€





PLATS

Gambas black tiger* snackées,
crème de maïs,
chips & chantilly de lard,
pickles de carotte

ALLERGÈNES : CRUSTACÉS, LACTOSE

25€

Makis de poireaux, purée de panais
servie tiède & vinaigrette miso

ALLERGÈNES : SOJA, LACTOSE, SULFITE

18€

Tomahawk de veau français (450g)
cuit basse température,
jus de viande réduit,
pressé dauphinois

ALLERGÈNES : LACTOSE, AIL

30€

Filet d'Aiglefin en croûte de nori,
crème de petit pois, jus marin
aux amandes de mer, noisettes
torréfiées

ALLERGÈNES : POISSON, LACTOSE, GLUTEN,
COQUILLAGE, FRUIT À COQUE

22€

*Arrivage de Gambas crues
conservées à température négative