

Carte Éphémère

Cocktail du moment :

- Le gin spritz pastèque hibiscus
(apérol, gin, sirop hibiscus, prosecco, perrier, billes de pastèque)

Entrée :

- Le cromesquis de canard
(crèmeux cèpes et noisette, pépite de foie gras poêlée)
- La trilogie de saumon
(en rillettes, en tartare aux herbes et fumé, toast)

Plat :

- Le tartare de saumon
(aux herbes, burrata, pickles, frites et salade)
- Le pavé de bœuf
(galette de pommes de terre râpée, sauce au poivre vert, petits pois)
- Le fondant d'épaule de veau en cuisson lente
(sauce au miel d'épices, purée de pommes de terre, artichaut bouquet)

Dessert :

- L'abricot, amandes
(moelleux amandes abricots, crème diplomate fleur d'oranger, compotée d'abricots, sorbet abricot)
- Le café gourmand
(4 pièces sucrée, café ou thé)

Accord Mets et vins :

- apéritif au choix
- 1 verre de vin entrée (sélectionné par nos soins)
- 1 verre de vin plat (sélectionné par nos soins)
- café offert

17,00

Entrée :

14,00

Plat :

24,00

Dessert :

10,00

« demander la carte des allergènes »