LE PETIT MENU

du mardi au samedi

Gyozas de canard,
pickles d'oignons et jus de veau mentholé **6€**

ou

Vol au vent de moules et poireaux,
fumet safrané **10€**

Chou farci, crémeux et chips de panais ,
18€ jus de veau légèrement moutardé

ou

Noix de St Jacques rôties,
20€ risotto de frégola sarda et bisque de homard

Coeur coulant au chocolat, espuma chocolat au lait et glace macadamia-dulce de leche **9€**

ou

Les Noisettes d'Arnaud glacées et caramélisées,
mousse de lait et croustillant de brick **9€**

ou

Riz au lait & caramel au beurre salé, **9€**
glace vanille

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **25€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **32€**

À PARTAGER

12€ Croquettes de volaille et shiitakés ,
mayo au épices cajun (5 pcs)

12€ Tacos de porc effiloché ,
sauce BBQ et cheddar

12€ Camembert rôti,
condiment oignons rouges et toasts

10€ Manchons de poulet marinés,
laqués puis rôtis, condiment miel soja (5pcs)

18€ Cordon bleu au Comté,
crémeux de pommes de terre

10€ Vol au vent de moules et poireaux,
fumet safrané

10€ Gyozas de canard,
pickles d'oignons et jus de veau mentholé (4 pcs)

GRILLADES

avec **frites maison, salade verte** ou **légumes**

CUISSON A LA PLANCHA

23€ Le Faux-filet de boeuf 300g

26€ Le Magret de canard du Sud-Ouest entier

32€ L'Entrecôte XL 450g

SAUCES

Sauce au chèvre **5€**

Crème de Morilles **6€**

Sauce au poivre **5€**