



LA CARTE

Entrées

Velouté de cèleri et châtaignes, crumble de noix et lard paysan

Pastilla d'épinards et fromage de chèvre frais, vinaigrette citron combawa, poires crues

« Poke Bowl » de poulpes, édamame, sésame, avocat

Tartine de crème de butternuts aux épices, roquette à l'ail, éclats de noisettes et jambon grillé

Beignets Indiens de champignons du moment et brocolis, chutney d'herbes

Plats

Saumon cuit en filo à la coriandre, tajine de pois chiches et légumes d'automne

« Fish in the bag », papillote de lieu, aneth, carotte, quinoa

Echine de cochon au poivre de Voatsiperifery, confit d'oignons doux, pommes de terre Blue Belle et chips d'oignons

Gaufre de pomme de terre aux herbes, filet de canette rôti, vinaigrette de carottes au sirop d'érable et Xérès

Cœur d'entrecôte « Black Angus », pommes de terre Pont-Neuf frites, ketchup maison

Desserts

Nems de pommes confites au Calvados, caramel demi-sel

Café gourmand

La vraie crème catalane à la fleur d'oranger, croquants aux noisettes

Figues rôties aux amandes, ganache chocolat noir, crème Amaretto

Capuccino choco-coco, émulsion café, rocher coco

OUVERT MIDI ET SOIR DU LUNDI AU VENDREDI MIDI