

CARTE

Entrées



Oeuf Façon Meurette **17 €**



Tartelette d'Asperge, Sauce Hollandaise **19 €**

Sardines en Escabèche **21 €**

Tartare de Thon & Mangue **22 €**

Foie Gras de Canard Marbré, Condiment Rhubarbe **24 € ***

Plats



Bar & Fenouil Confit, Beurre Monté au Vermouth **25 €**

Sole Meunière, Riz Impérial Sauté **30 € ***

Magret de Canard, Purée de Carotte & Légumes Printaniers **26 €**

Saltimbocca de Veau, Polenta Grillée aux Olives **27 €**



Risotto de Pâte Langue d'Oiseau & Champignons **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. – **12 €**



Desserts – **12 €**



Rhubarbe Mikoot sur son Biscuit

Chocolat & ses Textures, Saugé Ananas du Jardin

Le Pamplemousse Fine Coque Meringuée, Jus d'Agave

Le Soufflé au Limoncello, Sorbet Ricqlès

Origine des viandes : Canard & Veau : Nés, élevés et abattus en France