

## Les entrées



### L'artichaut poivrade

Grillé, crème de ricotta, condiment oseille au jus d'artichaut et pignons de pins

15 €

### Le dos de langue

Cuit à basse température en feuille de nori, guacamole citronné et tuile de riz aux épices douces

16 €

### Le rouleau de printemps

Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja

13 €

### La terrine de cochon grillée

Oignons cébettes, chutney d'oignons rouges et échalotes

15 €

## Les plats

### L'onglet de bœuf

Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux

26 €



### Le chou fleur laqué au gingembre et sésame

Riz basmati au curry et éclats de noix de cajou aux épices cajun

22 €

### Le maquereau grillé à la flamme

Farci au chorizo, brocolis en textures et pickles du moment

26 €

### Le plat du moment

A découvrir sur l'ardoise

## Les desserts

### L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

### Le Paris-Brest pistaches

Pâte à chou, croustillant pistaches, mousseline pistaches et éclats de pistaches d'Iran

12 €

### La tarte aux premières fraises françaises

Sablé deux cuissons, crème à la vanille, confit de fraises et fraises fraîches

12 €

### Le café gourmand

Assortiment du moment

12 €

### La salade de fruits frais maison et sorbet du moment

7 €

### Glace M.A. Création

Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

4 €/boule

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes et origine des viandes à votre disposition en scannant le QR Code :



## A partager

**L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment

**La planche mixte** 19 €  
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

**L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon** 15 €

**Le tataki de thon** 15 €  
Aux saveurs asiatiques, pak choï de La Ferme Intégrale (26) grillé à la flamme

 **Le houmous de pois chiche** 10 €  
Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé

## Les incontournables

*A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

**La pièce de bœuf du moment** 13 €/ 100g  
Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté  
*Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité*

**Le turbot entier** 9 € / 100g  
Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre  
*Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité*

**La garniture au choix :**  
La pomme purée ou les légumes de saison

## Carte des boissons



## Brunch de Pâques

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.  
Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.



## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

### Les entrées

#### Le rouleau de printemps

Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja

ou

#### La terrine de cochon grillée

Oignons cébettes, chutney d'oignons rouges et échalotes

### Les plats

#### L'onglet de bœuf

Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux

ou

#### Le chou fleur laqué au gingembre et sésame

Riz basmati au curry et éclats de noix de cajou aux épices cajun

### Les desserts

#### Le Paris-Brest pistaches

Pâte à chou, croustillant pistaches, mousseline pistaches et éclats de pistaches d'Iran

ou

#### La tarte aux premières fraises françaises

Sablé deux cuissons, crème à la vanille, confit de fraises et fraises fraîches

*Alternative végétarienne disponible*