

L'APERITIF AFTER WORK

(A partir de 19H)

<i>Tarama d'oursin, blinis</i>	12
<i>Mini chorizo grillés</i>	15
<i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i>	14
<i>Houmous sésame, légumes croquants</i>	15
<i>Croquetas fromage de brebis</i>	16
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras, gelée de porto</i>	18

LE DEJEUNER DE LA SEMAINE 39€

<i>Œuf en meurette : sauce vin rouge, champignons, lardons, oignons, croutons</i>
<i>Salade de quinoa aux gambas snackés, avocat et fraîcheur d'agrumes</i>
<i>Mousse au chocolat maison</i>

LES ENTRÉES

<i>Velouté de petit pois, chèvre frais, ciboulette</i>	15
<i>Les premières asperges vertes grillées, sabayon aux morilles</i>	17
<i>Œuf en meurette : sauce vin rouge, champignons, lardons, oignons, croutons</i>	14
<i>Duo végétal d'artichaut et de topinambours</i>	13
<i>Tataki de Boeuf, saveurs d'Asie</i>	18
<i>Fines lamelles de Sériole, Vinaigrette aux herbes japonaises</i>	19

LES SALADES

<i>Salade de quinoa aux gambas snackés, avocat et fraîcheur d'agrumes</i>	25
<i>Salade iceberg printanière: haricot vert, radis, tomates cerises, Stracciatella, herbes fraîches</i>	23

LES PLATS *(Chaque plat est servi hors garniture)*

<i>Tartare de veau au couteau aux agrumes et noisettes</i>	25
<i>Saint-Pierre rôti; sauce poivrons rouges</i>	34
<i>Vol au vent de légumes printaniers, sauce crémée</i>	28
<i>Confit de canard au jus corsé, ail des ours sauvage</i>	28
<i>Entrecôte de boeuf, sauce aux poivres</i>	28
<i>Longe de thon rouge en deux textures, réduction de betterave au soja</i>	27
<i>Côte de Bœuf des Boucheries Nivernaises, sauce béarnaise (1kg à partager)</i>	85

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Salade fenouil, fruit de la passion</i>	6
<i>Frites</i>	7
<i>Pommes de terre grenaille</i>	7
<i>Tombé d'épinard frais</i>	8

