

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
<i>Croque monsieur</i>	18

LE DEJEUNER DE LA SEMAINE 39€

Saumon fumé, crème d'Isigny et blinis

Filet de lieu jaune de ligne, sauce au curry, purée de patate douce.

Salade de fruits de saison

LES ENTRÉES

<i>Gaspacho de mais, tomates jaunes et concombres</i>	14
<i>Les asperges blanches, vinaigrette d'herbes et moutarde à l'ancienne</i>	15
<i>Le saumon fumé, crème d'Isigny et blinis</i>	17
<i>Encornets en persillade grillés à la plancha & encre de seiche</i>	13
<i>Vitello tonnato</i>	18
<i>L'œuf mimosa, chorizo & fines herbes</i>	12

LES SALADES

<i>Salade de quinoa aux gambas snackés, avocat et fraîcheur d'agrumes</i>	25
<i>Salade grecque, duos de poivrons, pastèque et vinaigrette yabout herbacés</i>	23

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

<i>Ceviche de pagre, crème de coco à la citronnelle légèrement pimenté</i>	25
<i>Sole meunière, coques façon beurre blanc</i>	34
<i>Risotto crémeux d'asperges vertes</i>	28
<i>Secreto de cochon ibérique grillé à la plancha, sauce aux agrumes</i>	27
<i>Carré d'agneau en croustade menthe & amande, jus de viande aux fruits confits</i>	29
<i>Filet de lieu jaune de ligne, sauce au curry</i>	26
<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>Purée de patate douce au beurre noisette</i>	7
<i>Légumes printaniers glacés</i>	8



LA SELECTION DU MOIS

LES DESSERTS

<i>Sorbet framboise</i>	9
<i>Sorbet chocolat noir de République dominicaine</i>	9
<i>Glace vanille macadamia</i>	9
<i>Mousse au chocolat maison</i>	11
<i>Salade de fruits de saison</i>	12
<i>Assortiment de fromages de notre maître affineur</i>	14
<i>Café gourmand</i>	14
<i>Tarte sablée aux pommes caramélisées</i>	13

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
<i>Lenoble Brut</i>	18	75
<i>Charlemagne Blanc de Blanc</i>	22	120
<i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	22	120

VIN ROSE

<i>Provence, 2024, By Ott</i>	8	44
<i>Bandol, 2024, Ott, Château Romassan</i>		78

VINS BLANCS

<i>Mâcon-Aze, 2024, domaine de la Garenne</i>	10	32
<i>Bourgogne haute côte de nuit, 2023 Manuel Olivier</i>		49
<i>Pouilly-Fumé 2025, Firmin Dezat</i>	10	42

VINS ROUGES

<i>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Cotailleraie 2024</i>	10	35
<i>Saumur Champigny 2022, Terre Rouge, Arnaud Lambert</i>		48
<i>Bourgogne 2023 Pinot Noir Domaine des Perdrix</i>	14	56
<i>Croze Hermitage, domaine des hauts chassiss, Les Galets, 2023</i>	12	47

La carte des vins est à votre disposition

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Service inclus, prix nets en euros TTC.

