

## Menus déjeuner .....

**Entrée / Plat ou Plat / Dessert** 39

**Entrée / Plat / Dessert** 45

**Plat Enfant / Dessert / Boisson** 15

poulet, frites, salade / yaourt au choix / sirop à l'eau

## Entrées .....

### *Asperges vertes* 🌱

sauce César, anchois, parmesan,  
ail des ours

### *Tataki de veau*

feuille de riz, daikon, cacahuète,  
huile de piment

### *Poireaux grillés* 🌱 🥬

burrata, kumquat, huile verte

### *Croque tourteau*

gel bisque, mangue, céleri branche,  
aneth

## Plats .....

### *Suggestion de la semaine*

la création du chef, toujours avec des  
produits de saison.

### *Pennes et asperges blanches* 🌱

cacio e pepe, pecorino romano, jaune  
d'oeuf, noisettes, poivre de Tellichery

### *Truite au korma*

petits pois, ajo blanco, amandes,  
curry jaune

### *Magret de canard* 🥬

asperges vertes panées, rhubarbe,  
pistache, sauce bigarade

## Fromage & desserts .....

### *Gouda vieux 36 mois*

en panna cotta, orange sanguine,  
miel, graines de courges, carvi

### *Biscuit madeleine*

déclinaison de mangue, huile d'olive,  
pignon de pin, glace pignon de pin

### *Tiramisu*

ganache chocolat, biscuit cuillère,  
croustillant grué cacao, glace café blanc

### *Pavlova kiwi*

concombre, crème montée shiso,  
citron sorbet concombre-shiso

### *Riz au lait de coco* 🥬

siphon, ananas, crumble coco,  
opaline, sorbet pina colada (sans alcool)

### *Café gourmand*

café, mignardises du moment