



Comfort dining, responsible sourcing

entrées

bao au porc effiloché

pain bao moelleux, pickles d'oignons et graines de moutarde

allergènes : gluten, œufs, soja, sésame, lupin, moutarde



15

soupe à l'oignon gratinée

croûtons dorés et gruyère fondant

allergènes : gluten, lait

12

panisse niçoise

rouille et pickles d'oignons rouges

allergènes : œufs, moutarde

14

ceviche de daurade

leche de tigre, coriandre fraîche, gelée de yuzu, sarrasin torréfié et piment rouge

allergènes : gluten, lupin, moutarde, crustacés, poissons

21

cuisse de grenouilles (12 pièces)

persillade et éclats de citron

allergènes : gluten, lait

19

plats

entrecôte à la bordelaise

39

servie avec frites

allergènes : gluten

suprême de poulet

32

purée de pommes de terre à l'ail confit, émulsion satay

allergènes : gluten, arachide, fruits à coques, soja, sésame

blanquette de veau

29

riz aux légumes de saison

allergènes : lait, gluten, moutarde

pavé de saumon nacré

34

mousseline de chou-fleur, émulsion au champagne et légumes de saison

allergènes : gluten, fruits à coques, lait



souris d'agneau confite au four

37

écrasé de pommes de terre, fenouil fondant et huile fumée

allergènes : gluten, lait

desserts

tarte Tatin

11

servie tiède avec une glace vanille onctueuse

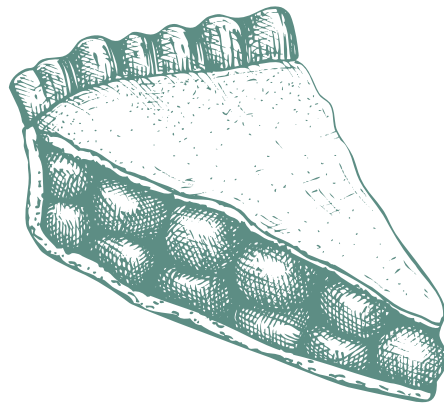
allergènes : gluten, lait, œufs

crème caramel

11

parsemée d'amandes effilées dorées

allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coques



crémeux au chocolat

11

*tuile cacao croustillante, caramel au beurre salé
et glace vanille*

allergènes : gluten, lait, œufs