



NOUS VOUS SOUHAITONS
LA BIENVENUE
DANS NOTRE RESTAURANT
ET ESPÉRONS QUE VOUS Y PASSEREZ
UN AGRÉABLE MOMENT !

POUR COMMENCER

Le boeuf «Choco-beef» (Origine Finlande)

Comme un pastrami, semoule végétale, gaufre tiède et soubise à la moutarde
18 €

Le flétan

En ceviche à la Vodka, condiment vert, boutons de guêtres et pignons de pin
17 €

La truite

Marinée aux agrumes, concombre Noa, sauce au jaune d'œuf et pop corn
16 €

La féta

Parfumée aux algues, gaspacho vert, fruits rouges et sésame
13 €

La salade estivale

Mesclun, tomates de couleur et mozzarella
12 €

POUR SUIVRE

Le cabillaud

Le dos cuit à l'unilatéral, houmous à la tomate, sucrine, riz au chorizo et sauce au Porto Blanc
30 €

Le bar

Le filet grillé, riz rouge, pancetta et poivron, sauce coriandre-citronnelle
27 €

Le cochon noir du Bigorre (Origine France)

Cuit au curry «maison», brocoli, polenta, bergamote et carottes fanes
33 €

Le veau (Origine France)

Le quasi parfumé au foin, trompettes, panisse et courgette ronde, pommes paille
30 €

Le boeuf (Origine France)

Le filet grillé, petit pois et fenouil aux olives, estragon et pomme de terre croustillante
32 €

Les pâtes

Rigatoni aux champignons fumés, sauce burrata acidulée et sésame
24 €

PAR GOURMANDISE

Assiette de 3 fromages affinés

9 €

POUR CONCLURE

La rhubarbe

Marinée au sureau, chocolat blanc et sorbet fraise

12 €

La pomme verte

En sorbet et croquante, crème brûlée, chocolat blond et aneth

12 €

Le kalamensi

En duo avec la mangue épicée, caramel au beurre salé et sorbet passion

14 €

Le Kougelhopf

Façon «pain perdu», Mara des bois, glace confiture de lait

12 €

Le café gourmand

9 €

Assiette 3 boules de glaces

7 €

2 boules sorbet

(Supplément eau de vie : 3 €)

6 €

1 boule sorbet

(Supplément eau de vie : 3 €)

3 € 50

MENU DES PETITS PRINCES

(Jusqu'à 12 ans)

12 €

1 plat (Viande ou poisson du jour) + 1 glace + 1 sirop au choix

MENU DÉCOUVERTE

36 €

Salade estivale aux tomates colorées et mozzarella

Bavette d'ailou de bœuf «vintage», légumes primeurs et polenta

Le Kougelhopf façon «pain perdu», Mara des bois, glace confiture de lait

MENU PLAISIR

48 €

Amuse bouche

Truite aux agrumes, concombre Noa, sauce au jaune d'œuf et pop corn

Filet de bar grillé, riz rouge, pancetta et poivron, sauce coriandre-citronnelle

Ou

Quasi de veau parfumé au foin, trompettes, panisse et courgette ronde, pommes paille

Rhubarbe marinée au sureau, chocolat blanc et sorbet fraise

MENU EMOTION

69 €

Amuse bouche

Ceviche de flétan à la Vodka, condiment vert, boutons de guêtres et pignons de pin

Dos de cabillaud grillé, houmous à la tomate, sucrine, riz au chorizo et sauce au Porto Blanc

Cochon noir du Bigorre au curry «maison», brocoli, polenta, bergamote et carottes fanes

Assiette de 3 fromages affinés

Pomme verte en sorbet et croquante, crème brûlée, chocolat blond et aneth