

Notre Cuisine..... * Fait maison 26 Mars 2025

Entrées

- * **Champignons / Artichaut** **14€**
Pomme de Terre / Huile de Café
- * **Ballotine de Cuisse de Volaille** **16€**
Semoule / Fruits à Coque / Graines de Lin / Pickel's
- * **Saumon Label Rouge / Brocolis / Ail des Ours** **17€**
Coriandre / Fumet de Crevettes / Choux Blanc
- * **Carpaccio de St-Jacques / Betterave** **19€**
Kumquat / Combawa / Aigre Doux

Plats

- * **Gnocchi Maison / Comté** **16€**
Pistou de Roquette / Oignons Doux
- * **Filet de Cabillaud / Endives** **28€**
Agrumes / Carottes / Citronnelle / Saté
- * **Filet de Canette (fr) / Héliantis** **26€**
Choux Verts / Chutney de Dattes et Abricots
- * **Noix de Coquilles St-Jacques / Poireaux** **30€**
Panais / Gingembre / Yuzu Kosho

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Pavlova / Passion / Glace Wasabi** **8€**
- * **Crème Praliné / Noisette / Glace Topinambours** **10€**
- * **Cake Chocolat Noir / Mangue / Combawa** **12€**
- * **Crème Poivre de la Jamaïque / Agrumes** **12€**

Nous ne proposons pas de sans Lactose
Le Pain / Jacky Hautin