

AU MENU CETTE SEMAINE

MENU PETITE CUILLER

24€

Entrées (8€) :

- Gaspacho de Tomates-Pastèque
- Salade de Cabillaud & Pois-Chiches à l'Aïoli

Plats (13€) :

- Curry Thaï de Poulet, Riz Parfumé
- Salade Méditerranéenne : Aubergine rôtie, Courgettes croquantes, Tomates rôties, Burrata crémeuse, Pommes de Terre au four, Ratatouille froide

Desserts (7€) :

- Trio de Fromages secs, Fruits secs
- Faisselle Miel-Noisettes rôties
- Fondant au Chocolat et à la Fève Tonka, Crème fouettée
- Fiadone de Ricotta au Citron-Safran, Miel de Châtaignier & Amandes rôties
- Pannacotta à la Vanille Bourbon, Coulis de fruits du marché

MENU GRANDE CUILLER

28€

Entrées :

- Crème Brûlée au Saumon Gravlax & Baies roses (10€)
- Gaspacho de Tomates-Pastèque
- Salade de Cabillaud & Pois-Chiches à l'Aïoli

Plats (17€) :

- Pavé de Porc Ibérique mariné au Paprika sur Coulis (froid) de Poivrons rouges. Polenta crémeuse au Piment d'Espelette & Légumes rôtis (servis froids)
- Tartare de Boeuf Charolais à la Tapenade et Chèvre. Pommes de terre au four, Salade verte

Desserts :

- Pavlova à la Pêche & Verveine (10€)
- Trio de Fromages secs, Fruits secs
- Faisselle Miel-Noisettes rôties
- Fondant au Chocolat et à la Fève Tonka, Crème fouettée
- Fiadone de Ricotta au Citron-Safran, Miel de Châtaignier & Amandes rôties
- Pannacotta à la Vanille Bourbon, Coulis de fruits du marché

INFORMATIONS ALLERGENES

Nos plats contiennent différents allergènes possibles (fruits à coque, céleri, gluten, lactose notamment).

*Merci de nous annoncer **TOUTES** vos intolérances ou allergies*