« Notre carte sur le pouce »

Croque-Monsieur/salade verte	9€
Quiche/salade verte	9€
Planche de fromages	12€
Planche de charcuteries	12€
Planche mixte	16€

« Menu Retour du Marché »

Spring salade

Lamelles de radis daïkon, mousseline de chou-fleur fumé au lait de chèvre, choux fleur pickles, gel hibiscus et huile végétale

**

Nage de de saumon au lait de coco

Saumon confit à 50° C, bouillon lait de coco/gingembre/ail/citronnelle, fenouil, carottes jaunes et oranges, mini poivrons, coriandre et huile de coriandre

**

Citron givré

Sorbet thym, mousse fromage blanc citron, pâte de citron confit, crémeux citron, fleurs de thym

Entrée - Plat ou Plat – Dessert : 19€
Entrée, Plat, Dessert : 24€

———

« Notre carte du moment »

Planche de charcuteries 11€

Swamp 13€

Anguilles fumée, bouillon légumes et anguilles fumées, édamames, sponge cake persil, churros encre de seiche, groseilles de mer, feuilles de capucines, œufs de poissons

Tartare de veau, courgettes jaunes et vertes, 13€

Crème de jaunes d'œufs, crème de parmesan, fleurs d'ail

**

Pot au feu printanier 20€

Queue de bœuf pressée, bouillon bœuf gingembre, carottes et navets crus et cuits, cébettes, pommes de terre nouvelles, sauce gribiche

Merlu snacké, asperges blanches, jeunes épinards tombés, 20€

Crème d'amandes, albumine au lait d'amande amère

**

Assortiment de Fromages 9€

Pavlova Fraise basilic 9€

Meringue croquante, sorbet fraise intense, crème légère infusée au basilic, tartare de fraise, gelée de basilic

Chocolat amandes caramélisées 9€

Sablé viennois, croustillant d'amande, ganache montée au chocolat grand cru, nougatine aux amande, glace au lait d'amandes, caramel à la fleur de sel

Entrée - Plat ou Plat – Dessert : 26€
Entrée, Plat, Dessert : 35€