



# CARTE

## CUISINE DU JOUR

Plat du jour.....	10,50 €
Entrée + plat ou plat + dessert .....	13,50 €
Entrée + plat + dessert .....	16,50 €

## ENTRÉES

Velouté de Topinambour, siphon café.....	6 €
Terrine de foie gras mi-cuit, compotée d'oignon rouge et chutney mangue-gingembre.....	12 €

## SUGGESTIONS DU CHEF

Salade du Chef .....	13 €
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes de terre grenailles rôties au thym et salade	
• Nature.....	15 €
• Menthe.....	16 €
• Curry.....	16,50 €
Tataki de saumon au sésame, houmous, pomme terre grenaille rôtie au thym et salade.....	15,50 €
Aiguillette de canard, sauce agrumes et poivre de Timut, et sa garniture .....	16 €
Filet de rouget sauce homardine et écrevisses, et sa garniture .....	16 €
Gratin de ravioles au speck, salade .....	16 €
Gratin de ravioles au saumon fumée, salade.....	17 €

## TAPAS

LE SOIR UNIQUEMENT

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES

## BRUNCH

LE SAMEDI MIDI

À DÉCOUVRIR SUR LES ARDOISES