



La carte d'été de notre chef Jérémie !

Le chef Jérémie et son équipe vous préparent une cuisine maison avec des produits frais et de saisons

Nos formules

Soirée étape : les propositions du chef avec un astérisque sont comprises dans le forfait, pour le reste, des suppléments seront ajoutés 0,00 €

Entrées

| | |
|---|---------|
| Duo Melon & Pastèque* | 9,00 € |
| <i>Féta et Basilic</i> | |
| Poêlée de calamars en salade * | 9,00 € |
| <i>Trio de riz</i> | |
| Oeuf Mayonnaise revisitée * | 9,00 € |
| <i>Serrano et Siphon au piment d'espelette</i> | |
| Tomates anciennes et Burrata | 10,00 € |
| <i>Crumble et Pestp</i> | |
| Tartare de bœuf au couteau | 11,00 € |
| <i>Câpres, Persil, Echalotes et Cornichons (Préparé ou non)</i> | |

Plats

| | |
|--|---------|
| Le plat du jour, à découvrir sur l'ardoise * | 15,00 € |
| Salade César * | 15,00 € |
| Travers de porc * | 15,00 € |
| <i>Epi de maïs grillé, purée de carotte, sauce barbecue</i> | |
| Linguines au pesto * | 15,00 € |
| <i>Légumes croquants</i> | |
| Saumon grillé à la Basquaise | 17,00 € |
| <i>Riz blanc</i> | |
| Magret de canard aux abricots | 18,00 € |
| <i>Sauce au miel, pommes de terre grenailles</i> | |
| Entrecôte 200gr | 25,00 € |
| <i>Frites fraîches, mesclun de salade, tomates cocktail et sauce chimichurri</i> | |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Coupe Tout Caramel* | 7,00 € |
| <i>Glace caramel, Topping caramel & noix de pécan caramélisées</i> | |
| Chocolat Liégeois* | 7,00 € |
| <i>Glaces vanille & chocolat, Chantilly, amande grillées, topping chocolat</i> | |
| Dame Blanche * | 8,00 € |
| <i>Glace vanille, Chantilly, amandes grillées, Topping chocolat</i> | |
| Gaufre gourmande * | 9,00 € |
| <i>Fraises et Chantilly</i> | |
| Salade de fruits de saison * | 9,00 € |
| <i>Selon arrivage</i> | |
| Tiramisu au spéculoos * | 9,00 € |
| Tarte aux fruits rouges déstructurée | 10,00 € |
| Les fromages : Assortiment de fromages frais et affinés, salade * | 9,00 € |