


L'Authentique

Déjeuner 12h30-14h00 et Dîner 19h-21h30

Les Entrées

Gaspacho du jour, burrata	12 €
Avocat, cocktail de crevettes, sauce du chef	12 €
Tartare de légumes, leche de tigre, accras de lentilles 	12 €
Asperges vertes, crosnes, vinaigrette à l'orange et salade d'hijiki	12 €
Nem de canard, réduction de fruits des bois, verdurette	12 €

Les Plats

Travers de porc fondant caramélisé au miel, zaatar et épices douces	19 €
Suprême de volaille fermière, crème à la ciboulette	19 €
Pêche du jour, bouillon parfumé aux légumes croquants (garniture à part)	19 €
Sauté de veau au curry rouge	19 €
Pièce du boucher cuite au sautoir au beurre 1/2 sel (suppl. 5 euros sur menu et ½ pension)	21 €

Garniture unique pour chaque plat : Pommes sarladaises, déclinaison de légumes, riz parfumé, frites

Garniture supplémentaire 5 €

Le Fromage

Assiette de 3 fromages affinés et chutneys maison (suppl. 5 euros sur menu et ½ pension) 8 €

Les Desserts

Ile flottante coco, crème de Baileys	9 €
Soupe de fraises, financier pistache	9 €
Brioche perdue, caramel de lait, crème mascarpone	9 €
Chou craquelin, crèmeux exotique, mousse ananas et yuzu	9 €

Prix net service compris

Tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place