

## Notre carte

### Nos entrées

<i>Ceviche de saumon, marinade mangue, fruits de la passion, avocat et gingembre confit.</i>	25.00€
<i>Duo d'asperges blanches et vertes, vinaigrette verveine et pistache.</i>	25.00€
<i>Filet de maquereau en Escabèche, salade de petits pois.</i>	21.00€
<i>Le poireau en vinaigrette et son œuf mollet frit.</i>	19.00€
<i>Velouté d'asperges blanches et crumble châtaigne.</i>	23.00€

### Nos plats

<i>Dos de bar, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinards, jus aux coquillages.</i>	28.00€
<i>Risotto crémeux safrané, à la courgette et copeaux de parmesan.</i>	21.00€
<i>Filet de canard au miel et épices douces, fine purée de carottes et pommes.</i>	27.00€
<i>Pavé de truite de Fervaques, nouilles de riz et légumes sautés.</i>	24.00€
<i>Tartare de bœuf au couteau et ses condiments, sur gratin de pommes de terre, jus corsé.</i>	23.00€

### Nos desserts

<i>Le plateau de fromages</i>	11.00€
<i>Moelleux tout chocolat, cœur coulant et son sorbet à la cerise.</i>	11.00€
<i>Le cheesecake framboise et pistache sur son biscuit crackers au Grahams.</i>	11.00€
<i>L'île flottante et ses pralines roses.</i>	11.00€
<i>La poire caramel, riz au lait à l'ancienne et tuile croustillante.</i>	11.00€
<i>Dacquoise de pain d'épices et sa glace, crème légère à la fraise et son confit.</i>	11.00€

