
Entrées 13€

Royal de foie gras, caramel au Porto, chutney pommes gingembre
Saumon "gravelax" mariné aux agrumes, sauce moutarde à l'aneth
Œuf parfait, crème de petits pois, chantilly de lard fumé, croûtons au thym
Mousse de chèvre et cèleri façon vol au vent, pickles d'oignons rouges et chou fleur
Barigoule d'artichauts, caviar d'aubergines, parmesan, pesto de roquette et pistache

Plats 26€

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, légumes confits, sauce moutardée aux herbes
Saint-Jacques panées, riz noir aux citrons confits "façon risotto" émulsion coco citronnelle
Wok de légumes et gnocchis frais, purée d'oignons rouges
Joue de porc confite, mousseline de pommes de terre parfumée aux truffes
Hamburger de boeuf charolais, cantal, bacon, oignons rouges confits
Tartare de boeuf charolais à l'italienne, olives, tomates confites, parmesan
Entrecôte "française" 300g, sauce barbecue, bouquet de mâche

} frites maison, épices
Cajun

*Supplément garniture 5€

Desserts 9€

Mi-cuit au chocolat, streusel, chutney d'oranges amères
Cheesecake au citron vert, biscuit spéculos, gelée de mangue
Île flottante, coulis de fruits exotiques, amandes caramélisées
Financier au parfum de pistache, coulis de fruits rouges
Crème brûlée flambée à la vanille Bourbon
Assiette de fromages affinés, confiture de cerises noires
Café gourmand / *gaspacho de fruits exotiques, mousse au chocolat, cheesecake citron vert*

Coupe de glaces 9€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

Jazz (glace et sauce chocolat, chantilly)
Café (glace café, espresso, chantilly)
Montparnasse (sorbet, coulis de fruits rouges, chantilly)
Parfums *vanille, chocolat, café, rhum raisin, mangue, pomme verte, fraise*