



ENTREES - 12 €

SAUMON MARINÉ À L'ORIENTAL

TARTARE DE THON ROUGE, MAYONNAISE VAPOREUSE ET CONDIMENTS

ASPERGES VERTES À LA VINAIGRETTE, PARMESAN ET ROQUETTE

HOUMOUS DE CAROTTES AU CUMIN



PLATS - 18 €

BURGER DE VOLAILLE CROUSTILLANTE, POMMES DE TERRE NOUVELLES CONFITES,
MESCLUN DE SALADE

POITRINE DE COCHON FERMÈRE CONFITE 12H AU THYM ET SARRIETTE,
PETITS POIS À LA FRANÇAISE

PLANCHE MIXTE FROMAGE / CHARCUTERIE, MESCLUN ET FRUITS SECS
1 PERS. 18€ / 2 PERS. 32€

DESSERTS - 10 €

VERRINE DE FRAISES AU JUS, FINANCIER AMANDE

RIZ AU LAIT, CAMEL À LA MANGUE ET POIVRE DE VOATSIPERIFERY

BROWNIE CHOCOLAT, GLACE VANILLE

ASSIETTE DE FROMAGE





STARTERS - 12€

ORIENTAL STYLE MARINATED SALMON

RED TUNA TARTARE, FOAM MAYONNAISE AND CONDIMENTS

GREEN ASPARAGUS AND VINAIGRETTE, PARMESAN CHEESE AND ROCKET SALAD

CARROT HUMMUS WITH CUMIN



MAIN COURSES - 18€

CRISPY POULTRY BURGER, CANDIED NEW POTATOES, MESCLUN SALAD

FARM PORK BELLY CONFIT 12H WITH THYME AND SAVORY

MIX BOARD CHEESE / COLD CUT, MESCLUN SALAD AND DRIED FRUITS

1 PERS. 18€ / 2 PERS 32€



DESSERTS - 10€

STRAWBERRY IN JUICE GLASS, ALMOND "FINANCIER" CAKE

RICE PUDDING, MANGO CARAMEL AND VOATSIPERIFERY PEPPER

CHOCOLATE BROWNIE, VANILIA ICE CREAM

SELECTION OF CHEESES

