

## Entrées

Poireaux cuits au four Crème grillée, dukkah provençale, estragon	22
Pâté en croûte Pintade, morilles, moutarde de Dijon, cornichons, persil, pistaches	18
Tartare de bouef Tomates confites et câpres (Origine France)	20
Fleurs de courgette Fleurs de courgette en tempura, fromage frais aux herbes, piment d'Espelette	16

## Plats

Chou-fleur Chou-fleur purée, œuf, beurre noisette, amandes frites (Origine France)	34
Cuisse de canard confite Cassoulet, merguez, sofrito, haricots blancs, chou (Origine France)	35
Côtelettes d'agneau grillées Ratatouille, pommes de terre croustillantes au romarin, aioli (Origine France)	38
Steak au poivre Entrecôte, sauce au poivre, salade, frites (Origine Irlande)	42
Pêche du jour Escabèche, artichaut barigoule, légumes verts brûlés	42

## Desserts

Pain perdu Glace vanille maison, sauce caramel	15
Gâteau au chocolat Crème fouettée	12
Glace maison Vanille / chocolat	6
Sorbet maison Orange sanguine	5

## Menu du chef

Amuse-bouche

Poireaux cuits au four  
Crème grillée, dukkah provençale, estragon

Côtelettes d'agneau  
Ratatouille, pommes de terre croustillantes au romarin, aioli

Gâteau au chocolat  
Crème fouettée

75€

Boissons non comprises

