



Carte

Entrées

Panna cotta a la sauge du jardin	13,00 €
<i>Filet de maquereaux juste cuit et son gel aux agrumes</i>	
Minestrone façon thaï	13,00 €
<i>samossas carottes gingembre</i>	
Salade de la mer	12,00 €
<i>poisson du moment, beurre à l'encre de seiche et algues, crudités et toast.</i>	
Suggestion	12,50 €

Plats

Salade de la mer	18,00 €
<i>poisson du moment, beurre à l'encre de seiche et algues, crudités et toast.</i>	
Ballotine de pintade	23,00 €
<i>aux poivrons et chorizo, sauce aux poivrons brûlés, mini poivron farci</i>	
Minestrone façon thaï	20,00 €
<i>samossas carottes gingembre</i>	
Filet de dorade Sébaste	24,00 €
<i>cuit sur peau, riz sauvage et chimichurri à la mangue et marjolaine</i>	
Paleron de boeuf	26,00 €
<i>saignant en deux cuissons, sauce pinot noir et ses potatoes</i>	
Suggestion	24,00 €

Fromages

-Assiette de trois fromages	8,00 €
<i>Langres, Chaource, Comté Three cheeses plate</i>	

Desserts

Véritable café (ou thé) gourmand <i>real gourmet coffee or tea</i>	10,00 €
Snickers sucré <i>Mousse au chocolat, purée de banane flambée</i>	12,00 €
wrap sucré <i>Pêche blanche, basilic et vanille de Madagascar</i>	12,00 €
suggestion dessert	11,00 €