



LES PLATS

LE ROLL DE BŒUF

Brioche au safran péyi, bœuf effiloché au paprika fumé et sirop de batterie, moutarde au miel, sauce cheddar et sauce créole.

18 €

SALADE CÉSAR

Salade, croûtons au bois d'Inde, œufs durs, tomates cerises, parmesan, sauce César aux piments végétariens, poulet grillé mariné au romarin.

Option végétarienne possible avec falafels au chardon béni et vinaigrette à la mangue.

22 €

RETOUR DE PÊCHE RÔTI

Loup des Caraïbes et sauce vierge du moment.

18 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites du moment, mayonnaise à la truffe

Salade verte et légumes marinés, chips, vinaigrette à la mangue

Légumes rôtis au petit thym et pesto du moment.

6 €

LES PLANCHES

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Sélection de charcuteries fines et spécialités locales.

28 €

LA SÉLECTION DU FROMAGER

Sélection de fromages affinés du moment.

28 €

LE FROMAGE

BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE

Confiture d'ananas aux piments doux, fruits secs.

12 €

LES DESSERTS

TARTELETTE PASSION MERINGUEE

Pâte sucrée aux zestes de citron vert, crème maracuja, meringues aux agrumes.

12 €

PROFITEROLES

Choux, caramel de tamarin, glace artisanale, sauce chocolat cannelle.

12 €

