

The image features a minimalist design with the text 'À LA CARTE' centered on a white background. On the right side, there are several overlapping, wavy, light gray lines that create a sense of movement and depth, resembling a stylized map or a decorative flourish.

À LA CARTE

Menu du Déjeuner Du mardi au vendredi

Entrée et Plat	
Plat et Dessert	26€
Entrée, Plat et Dessert	32€

ENTRÉE

Oeuf fermier parfait, panais crémeux et rôtis et chou kale

Velouté de Cresson de fontaine, croustons melba et jeunes pousses

PLATS

Risotto crémeux au potimarron, pesto de roquette et parmesan

Suprême de volaille fermière cuit lentement, fricassée de champignons et échalotes

DESSERTS

Tartelette au citron noir d'Iran, meringue française

Paris-Brest, noix de pécan et sauce caramel



ENTRÉES

- Velouté de topinambour à la truffe noire, chantilly truffée et chips de topi 16€
- L'œuf fermier parfait, crème de champignons et noisettes torréfiées 12€
- Foie Gras de Canard poêlé, agrumes de chez Bachès, toast de pain d'épices 18€

PLATS

- Risotto crémeux aux champignons, parmesan et mourois des oiseaux 22€
- Cabillaud rôti au chorizo, patate douce et oignons rouge confits 28€
- Volaille fermière farcie aux champignons, chou vert, panais grillés et jus corsé 26€
- Onglet de Bœuf Blanc Angus, Choux fleurs de couleurs et purée de pomme de terre fumée 34€

NOS FAVORIS...

La sole de petits bateaux meunière, persil, citron et purée fumée	55€
Le ris de veau croustillant, scorsonères à la truffe noire et jus réduit	42€



DESSERTS

Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et glace vanille	18€
Crèmeux chocolat grand cru, mousse mascarpone et sorbet cacao - tonka	12€
Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel	12€
Mont-Blanc aux marrons, brisures de châtaignes et glace marrons	14€
Glace et sorbets maison en dégustation	10€