

LA CARTE

ENTRÉES

Gaspacho de Concombres , sorbet de tomates et basilic	12€
Burrata crémeuse , tartare de légumes du soleil et coulis froid de basilic	14€
Tartare de saumon , guacamole d'avocat, mangue et vinaigrette à la passion	15€
Salade de pastèque , tomates cerises, menthe fraîche, fêta et jambon de pays	13€
Os à moelle , tartare de bœuf Charolais et grana padano râpé	17€
Fois gras maison au Cognac , marmelade de figues et toasts briochés	19€

PLATS

Tatare de bœuf Charolais 3M (menthe, basilic, coriandre) frites maison	20€
Burger de bœuf gourmet 3M steak de bœuf haché, comté affiné, oignons caramélisés, salade, tomate, sauce maison, pain brioché toasté et frites maison	23€
Magret de canard, jus corsé à l'hibiscus , gratin dauphinois	26€
Ballotine de porc aux fines herbes, champignons et coulis d'épinards, purée de pomme de terre	25€
Entrecôte 350gr environ , beurre maître d'hôtel ou poivre vert, frites maison	29€
Tagliatelles aux gambas , beurre crustacé et brunoise de piquillos	29€
Cabillaud nacré, crème de chorizo , linguines de légumes	27€
Wok de légumes et tagliatelles (végétarien)	22€

Garniture supplémentaire **+5€**

Frites maison, linguines de légumes, salade mélangée, purée de pomme de terre, tagliatelles, gratin dauphinois

SEMAINIER (nous consulter / inclus dans les menus)

« Un plat de notre enfance, une saveur qui nous rapproche »