

# LES ENTREES

LES LEGUMES CROQUANTS MARINES AU VINAIGRE DE RIZ 13

Mayonnaise végétale et jaune d'œuf fumé

LA COURGE SPAGHETTI

12.5

Façon carbonara, poitrine fumée

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN 15

Fait maison, accompagné d'un chutney figue et curry, toasts de la boulangerie Au pain de mon Grand-Père aux fruits secs et noisettes

LE TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE (*entrée*) 13/ (*plat*) 22

Carottes, choux, radis, vinaigrette thaï et groseilles

SUR PLACE OU A EMPORTER ( sur commande )

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

# LES PLATS

|  |    |
|--|----|
| LE RISOTTO   | 20 |
| Champignons de saison, parmesan, fève de Tonka et poivre de Voastiperifery |    |
| LE CANARD FACON APICIUS  | 22 |
| Carotte en texture, orange, gingembre et coriandre                         |    |
| LE POISSON SELON ARRIVAGE  | 23 |
| Courge, beurre monté au yuzu, salade d'herbes et graines de courge         |    |
| LE FAUX FILET DE BŒUF SASHI  | 24 |
| Purée de pomme de terre fumée, champignons et vrai jus de boeuf            |    |

SUR PLACE OU A EMPORTER ( sur commande )

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

# LES GOURMANDISES

L'ASSIETTE DE FROMAGE TOURETTE 12  
Selles sur Cher fermier AOP, sablé à la bière blanche de Wissant  
et Etivaz d'Alpage AOC

LA TARTE AU CHOCOLAT 9  
Caramel au beurre salé, cacahuètes, glace café

LA BRIOCHE PERDUE 9  
Pommes Golden flambées au Calvados et glace à la vanille  
*A commander en début de repas*

LE CITRON 8  
En tarte meringuée, vision personnelle du Chef

SUR PLACE OU A EMPORTER ( sur commande )

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris

# LES BOISSONS CHAUDES

## LES CAFES *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Expresso           | 2.5 |
| Allongé            | 3   |
| Double expresso    | 5   |
| Capuccino et Latte | 5   |

## LES THES *Nous collaborons avec le thé des Muses et Kioko*

|   |     |
|---|-----|
| Bai Mu Dan <i>thé blanc, CHINE</i>                                  | 5.5 |
| Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>                          | 6   |
| Genmaicha <i>thé vert matcha au riz soufflé</i>                     | 6   |
| Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>                      | 5.5 |
| Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i> | 4.5 |
| Eveil des muses, Earl grey, <i>thé noir à la bergamote</i>          | 4.5 |
| Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>                             | 7   |
| Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>               | 4.5 |

## LES INFUSIONS

|   |     |
|---|-----|
| Menthe, verveine et camomille fraîche du jardin                             | 5.5 |
| L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i> | 4.5 |

### SUR PLACE OU A EMPORTER ( sur commande )

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets, en euros, service compris