

# LES ENTREES

LES LEGUMES CROQUANTS MARINES AU VINAIGRE DE RIZ 13

Mayonnaise végétale et jaune d'œuf fumé

LES TOMATES DE PLEIN CHAMPS DE MARTHE KEHREN 12

Sauce vitello tonnato, câpres frit et huile végétale

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 DE FREGOLA SARDA	17
Tomate confite, courgette, chèvre et menthe	
LE JARRET DE VEAU CONFIT	22
Condiment coriandre, citron vert et cacahuètes, légumes de saison	
LE POISSON SELON ARRIVAGE	23
Tomates, chorizo, eau de tomate à la muscade et riz de Camargue	
LA CÔTE DE BŒUF 1kg (pour deux)	75
Pomme de terre délicatesse, salade verte et béarnaise minute <i>45 minutes de cuisson</i>	

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  
Mirabelles poêlées et glace à la bière

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*

Espresso	2.5
Allongé	3
Double espresso	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