



Nos entrées / Starters

BOUILLON THAI 20€

lait de coco, gingembre et feuille de citron
Thai Broth, coconut milk, ginger, lemongrass, kaffir lime leaves

BURRATINA CREMEUSE 125gr 17€

Tomates mûres et pesto
Creamy burratina, pesto, tomatoes

CŒUR DE LAITUE 14€

Copeaux de parmesan, anchois, croûtons, citron
Lettuce, parmiggianno, lemon

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 24€

Chutney de fruits de saison
Foie gras terrine, fruits chutney

AVOCAT- CRABE 21€

Tomate et vinaigrette agrumes
Avocado-crab, tomatoe and citrus vinaigrette

SASHIMI DE POISSON 22€

Légumes pickles et soja
Fish sashimi, vegetables pickles and soya sauce

Les plats à partager sur table

LA COTE DE BOEUF CHAROLAISE pour 2	90 €
---	-------------

Roasted prime rib of beef for 2

LA COTE DE VEAU FRANCAISE pour 2	66 €
---	-------------

French veal chop for 2

Supplément garniture / <i>extra garnish</i>	5 €
---	-----

Prix nets en euros service compris
Origine des viandes : française, allemande, espagnole

Nos plats / Main course

PLAT D'ANTOINE

Antoine's dish

TATAKI DU JOUR 23€

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

PLUMA DE COCHON 22€

Cuite rosée, polenta frit, vinaigrette de légumes acidulée

Medium rare pork pluma, polenta, lemon vinaigrette

GNOCCHIS CREMEUX MAISON 19€

Façon carbonara, lard de chez Guy Gros

Home made gnocchis, carbonara style

CROUSTILLANT D'AGNEAU CONFIT 25€

Caviar d'aubergine, laitue et yaourt à la cardamome

Slow cooked lamb wrapped in filo pastry, aubergine caviar, lettuce, cardamom yogurt

POISSON DU MARCHE 24€

Taboulé de quinoa, radis noir

Fish of the day, quinoa salad, black radish

Nos desserts / Desert

VIN DE DESSERT 11 € *Sweet wine*

ASSIETTE DE FROMAGES 14€, *cheese platter*

MOUSSE COCO 12€

Ananas, gel Kalamansi

Coconut mousse, pineapple and kalamansi gel

PAIN PERDU 13€

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel

French toast, vanilla ice cream and toffee sauce

CREMEUX CHOCOLAT 13€

Poire et foin glacé

Chocolate cream, pear and hay ice cream

DESSERT DU JOUR 11€ *Desert of the day*

GLACES ET SORBETS MAISON 3,5€/BOULE

Vanille, *Vanilla*, Chocolat, *Chocolate* Fruit rouge, *red berries sorbet*, Citron vert basilic, *Lime and basil*

Merci à notre équipe : Elyse, Elodie, Philippe, Magali, Charlotte, Anthonin, Megan et Nicolas