



Nos Entrées

- **Œuf mimosa revisité parfumé** à l'huile de truffe et son magret de canard fumé artisanal, pickles de légumes. **8.00€**
- **Accras de cabillaud** aux herbes fraîches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants **8.00€.**
- **Nems de bœuf confit** aux saveurs asiatique et champignons accompagné de sa sauce aigre douce **8.00€**
- **Gravlax de saumon** et son blinis aux herbes fraîches, crème de wasabi au citron vert. **10.00€**
- **Tartare de bar** au vinaigre de calamansi, vierge de légumes à la mangue et son guacamole. **12.00€**
- **Beignets de Gambas** et son chutney de pommes au curry **12.00€**
- **Foie gras de canard au vin doux** sur sa focaccia maison et son chutney de saison. **13.00€**

Nos planches à partager

- **La cochonaille :** Terrine de campagne, rilette, saucisson à l'ail et andouille **16€**
- **La fromagère :** Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Neactaire **20€**
- **La mixte :** Charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. **18€**
- **La Réserve :** Nems de bœuf confits, accras de cabillaud, gravlax de saumon **20€**



Nos Desserts

- **Le Paris-Brest** (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée) **8.00€**
- **Pavlova** aux fruits frais de saison et son coulis de fruits rouge. **9.00€**
- **Le Brioche perdue** artisanale, sauce caramel au beurre salé et sa glace vanille de Madagascar **8.00€**
- **Cheesecake** à la betterave et sa gelée de framboise sur son biscuit spéculoos. **8.00€**
- **La route des îles** (ananas rôti, glace rhum-raisis, crémeux de bananes flambés au rhum, crumble de cacao) **9.00€**
- **Mousse au chocolat noir Valrhona** à la fève de tonka, crumble cacao, et sa crème de myrtille. **9.00€**
- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) **9.00€**
- **Assiette de fromages** affinés et mesclun. **9.00€**

Nos Glaces/sorbets artisanales

1 BOULE 3€ 2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

PARFUM : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAISIN



Nos Plats

15€ - Assiette végétarienne selon l'humeur de Fred

17€ - Le chou Farci de Régis (veau, chair à saucisse, légumes pot-au feu) et son jus de bœuf réduit.

16€ - Tartare de bœuf façon Fred (viande coupé au couteau mariné au vieux balsamique, tomates confites, échalotes, courgettes marinées, pignons de pins, parmesan, roquette) et ses frites maison.

19€ - Cromesquis de canard confit aux petits légumes, citrons confits, mesclun aux pickles de légumes et son aïoli.

23€ - Trilogie d'agneau (Keftas panée, côtelette, épaule confite) et son panier de légumes de saison, jus réduit.

25€ - Médaillon de Filet de veau, cuit à basse température, mousseline de pommes de terre aux oignons nouveaux et sa crème de morilles.

22€ - Dos de lieu jaune et son panier de légumes à la persillade, beurre blanc aux algues.

25€ - Médaillon de lotte fumée au foin par nos soins et sa vierge de légumes à la mangue, polenta snacké au basilic, tomate et olive, coulis de tomate.

24€ - Cœur de faux-filet limousin, frites maison, sauce aux poivres doux.

- La suggestion du moment

