


LE COIN DES PLATS

- Salade thaï de vermicelles aux crevettes, légumes croquants, sauce nuoc mam 17€
- Poke bowl de lentilles, radis noir, carottes fanes, saumon gravlax mariné à la betterave, féta et sa vinaigrette raifort 17€
- Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon 16€
- Filet de sandre rôti, mousseline de chou-fleur, carotte glacée, jus aux agrumes 20€
- Ballotine de loup et duxelles de shiitakes, pak choï et fenouil sautés, sauce saté 21€
- Parmentier de canard cuit dans sa graisse, salade de pays 20€
- Burger provençal au pain céréales bio, bœuf, tomme, bacon, aubergine rôtie, tomate confite, crème tapenade et ses frites 18€
- Pavé de bœuf en tataki mariné en croute de sésame, purée au wasabi 22€
- Tartare traditionnel de bœuf, salade croquante, frites 18€
- Tournedos de volaille, cuit basse température, crémeux de butternut et pomme anna, jus de cuisson 19.50€
- Souris de cochon confite, purée d'haricots blancs au lait de coco, gingembre et poivron rôtis 19€
- Riz frit (khao phat) aux crevettes ou au poulet 18€
- Orzo à la crème de curry, et son rougail de crevettes au combava 19.50€
- Lentilles corail façon risotto à la crème coco au curcuma, courge, pois gourmand et choux fleurs rôtis, pouce d'épinards 16€ 

LE COIN DES DOUCEURS

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar 6,50€
- Cheesecake au caramel beurre salé 7€
- Baba au rhum, confiture de lait, chantilly vanille 8.50€
- Carrot cake 8€
- Crumble poires et amandes caramélisées, boule de glace caramel beurre salé 8€
- Mousse chocolat aux éclats de cookies 7.50€
- Café gourmand 6.50€