



Notre carte du soir

Entrées

Carpaccio de boeuf charolais, artichauts poivrades, crème de parmesan, jeunes pousses de roquettes -	14 €
La gambas dans tous ses états -----	14 €
Retour de cueillette (fraîcheur de tomates anciennes terres d'olive) -----	12 €
Cannelloni de courgette au chèvre frais, jus d'herbe et olives kalamata -----	12 €

Plats

Aiguillettes de Saint Pierre, pluriel de carottes mayonnaise vaporeuse -----	24 €
Encornets farcis à la caponata écrasé de pommes de terre aux noisettes émulsion de crustacés ---	23 €
Tartare de boeuf Black Angus au couteau, tuile dentelle et jaune d'oeuf basse température -----	24 €
Risotto aux cèpes émulsion champignons et pousses de roquette -----	22 €
Coeur de Ris de veau poêlé, jus de viande corsé et légumes de saison * -----	28 €

* supplément 4 € au menu

Desserts

L'exotisme en pavlova -----	9 €
Pomme de douze heures façon tatin -----	9 €
Carrément chocolat -----	9 €
Assiette affinée par Jeremy Boudy -----	9 €

* Bol de frites 5 € * Bol de légumes frais 5 € * Bol de salade verte 5 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €