

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Les Entrées



Crème de Carottes Glacée à l'Abricot, Huile de Sésame à la Menthe
6€

Salade Paysanne aux Gésiers Confits, Pommes de Terre, Haricots Verts, Œuf et Tomates
7€

Flan de Légumes Fraîcheur, Tomate et Basilic, Crémeux de Chèvre Frais
8€

Terrine « Maison » au Jambon Persillé
9€

Ceviche de Daurade Royale au Leche de Tigre
10€

Les Plats

Ratatouille Déstructurée
15€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites ou Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures)
16€

Mafé de Poulet, Riz Créole et Chips de Banane Plantain
17€

Tataki de Bœuf, Salade de Vermicelles et Légumes Thaï
18€

Grand Aioli, Cabillaud, Bulot, Légumes Vapeurs
19€

Rôti de Veau Servi Froid Façon « Vitello Tonatto », Frites de Polenta
20€

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Été 2026

