



# LA CARTE

PRINTEMPS/ÉTÉ 2026



Tout est fait maison, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais, sélectionnés pour leur qualité et leur goût. Nos viandes sont d'origine Française, nos produits proviennent de producteurs locaux dès que possible.

**MENU  
PRESTIGE**  
49,90 €/personne

**AMUSE BOUCHE DU CHEF**

**ENTRÉE**

**PLAT**

**ASSIETTE DE FROMAGES**

**DESSERT**

## NOS ENTRÉES

Tomates anciennes, burrata crémeuse,  
vinaigrette de cerise & basilic frais

10€/personne

Cannelloni de saumon fumé maison, rémoulade de  
céleri, pomme Granny Smith & huile au curry doux.

11 €/personne

Noix de veau façon vitello tonato

11€/personne

Ceviche de bar, jalapeño & coriandre

11 €/personne

## NOS PLATS

Poitrine de cochon de Bayeux, confite puis grillée,  
compotée d'oignons & écrasé de pommes de terre  
à la graine de moutarde, jus corsé

22 €/personne

Maigre rôti, crémeux de patates douces au galanga,  
beurre citronné & oeufs de truite fumé

24 €/personne

Canette en deux façons, cuite aux épices douces,  
polenta crémeuse & poivrons confits,  
réduction de jus de canard

24 €/personne

Bar rôti, compotée d'échalotes et de fenouil,  
asperges vertes & crème au vin jaune

25€/personne

## DESSERTS

7€/personne

Sablée chocolat & sarrasin, crémeux vanille et caramel au beurre salée

Tartelette fraises & framboises, rhubarbe confite, crème légère à la pistache

Dacquoise coco, ananas rôti, caramel & noix de cajou grillées

Déclinaison de fruits de saison

6€/personne

Le pain n'est pas inclus, supplément 0,50€/personne

