

♪ LA CARTE ♪

Menu en vert à 32€

ENTREES

Terrine de lapin et canard, insert foie gras, jambon ibérique et pickles de légumes

11 €

Saumon gravlax façon Gin Tonic, crème acidulée

12€

Œuf parfait, crème de pois cassés à l'estragon, pointes d'asperges, écume de parmesan



11€

Soupe ou velouté du moment



9€

Ballotine de foie gras du Sud-Ouest, chutney de fraises, pain écureuil toasté

14€

PLATS

Demi filet de canard, sauce gastrique d'agrumes, mangue, mousseline de patates douces

21 €

Poisson du jour selon arrivage, légumes de saison

23€

Carré d'agneau* rôti, jus court, déclinaison de carottes et pommes boulangères

28€

Pastilla au seitan et épices marocaines, salade colorée, tomates confites



18€

Burger du moment ou Burger steak végétal salade colorée,
pommes de terre rôties en persillade (foie gras poêlé du SO +5€)

18€

Tartare de bœuf, pommes de terre rôties en persillade

17€

POUR LES GOURMANDS

Cheesecake à la mangue, biscuit Oréo, glaçage passion,
crème glacée noix de coco

10€

Poire pochée aux herbes de Provence, soupe chocolatée épicée, pompe à huile,
glace au thym

9€

Coque de macaron, chantilly au chocolat blanc, fruits de saison, sorbet ananas

9€

Café gourmand (+2€)

9 €

Café gourmand TITUT, rhum arrangé au choix

12€

Assiette de fromages affinés

9 €

POUR LES DRÔLES

Steak haché ou filet de poisson et sa garniture du moment

Sirop à l'eau au choix

Boule de glace au choix

12 €

Prix TTC, service compris

Viandes fraîches, élevées et abattues en France

*Carré d'agneau, élevé et abattu en Irlande & Angleterre

Si vous êtes sensibles à certains allergènes ou suivez des régimes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part