



MENU CARTE

Cuisine de saison faite «maison» Home-made seasonale cuisine

ENTREES (7€)

Velouté de courge butternut et mousse curry
Butternut squash warm soup, curry mousse

Makis carotte et concombre, petite salade de crudités
Carrot and cucumber makis, raw vegetables salad

Escargots au fenouil confit, crumble aux fruits secs
Snails with candied fennel, dried fruits crumble

Rillette de sardines aux tomates confites et olives noires, mousse d'artichaut
Sardine «rillettes» with candied tomatoes and black olives, artichoke mousse

PLATS (15€)

Poisson poêlé (selon arrivage), risotto aux pleurotes
Pan-fried fish (according to arrivals), oyster mushrooms risotto

Magret de canard poêlé, panais et carottes glacés au cumin
Seared duck breast, glazed parsnips and carrots with cumin

Suprême de pintade rôti, chou farci au quinoa et petits légumes
Roasted guinea fowl supreme, stuffed cabbage with quinoa and little vegetables

Parmentier de queues et joues de bœuf confites au vin rouge, mesclun à l'huile de noix
Parmentier of beef tails and cheeks candied in red wine, baby salad with walnut oil

FROMAGES (5,50€)

Assiette de fromage affinés, mesclun à l'huile de noisette
Ripened cheeses plate, baby salad with hazelnut oil

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau »
(A demander lors de la prise de commande SVP)
Fresh goat cheese lollipops « Le Vazereau »
(Please ask for it when ordering.)

DESSERTS (7€)

Sablé noisette, pomme pochée au thé et épices douces, mousse vanille
Hazelnut shortbread, poached apple with tea and soft spices, vanilla mousse

Financier noix de coco, ananas caramélisés et son sorbet
Coconut «financier», caramelized pineapple and his sorbet

Baba façon mojito, mousse citron vert
Mojito-style baba, lime mousse

MENU ENFANT / KID'S MENU (1 plat + 1 glace) (1 dish + 1 ice cream) 9€

PRIX NETS