

petit pau

NOTRE CUISINE EST RÉALISÉE EXCLUSIVEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON
100% MAISON

À PARTAGER

CAVIAR D'AUBERGINE - FOCACCIA MAISON
PIGNONS DE PAIN
CHÈVRE FRAIS AUX HERBES
9 EUROS

POUR COMMENCER

L'OEUF ET L'ASPERGES
OEUF PARFAIT
CRÈME ET TAGLIATELLES D'ASPERGES BLANCHES
POINTES D'ASPERGES VERTES
VIERGE ASPERGES ET PIGNONS DE PAIN
15 EUROS

LE POULPE
CARPACCIO DE POULPE MAISON
MAYONNAISE ENCRE DE SEICHE, ORANGE CONFITE
VINAIGRETTE AGRUMES, CHIPS DE TAPIOCA
14 EUROS

VITELLO TONNATO
CARPACCIO DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE
SAUCE TONNATO
CÂPRONS, PICKLES ET CITRON
14 EUROS

POUR CONTINUER

LE VEAU
MÉDAILLON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE,
LARD DE COLONNATA, ARTICHAUD BARIGOULE, JUS
SAUGE, AGRUMES FRAIS ET CROÛTONS
27 EUROS

VEGGIE
ORICHETTE AU POINTE D'ASPERGES VERTE
CIBOULETTE ET PARMESAN
20 EUROS

LE MAGRET
MAGRET DE CANARD ENTIER
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
SUCRINE RÔTIE ET SAUCE CHIMIXURI
25 EUROS

LE CABILLAUD
DOS DE CABILLAUD
PURÉE DE PETITS POIS
CHAMPIGNONS BRUN ET PETITS POIS GLACÉE
23 EUROS

LA CÔTE DE VEAU
VEAU DE RACE FRANÇAISE 1,1 KG
POMMES DE TERRE MITRAILLE
SAUCE AUX MORILLES
70 EUROS

POUR TERMINER

LE FINANCIER
CRÈME DIPLOMATE SÉSAME NOIR, FINANCIER, GEL FRUIT ROUGES, FRAISES FRAÎCHES / **9 EUROS**

RUSSE À NOTRE FAÇON
RUSSE PARALINÉ NOISETTE/ **9 EUROS**

CHOCOLAT
MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE GLACE BREBIS DE LA FERME BOUCHOO / **8 EUROS**

ASSIETTE DE FROMAGE
APPENZELLER, SAINTE-MAURE DE TOURAINE
CAMEMBERT AU LAIT CRU, BREBIS MAISON BOUCHOO / **16 EUROS**

CAFÉ / THÉ GOURMAND / **10 EUROS**

CHAMPAGNE ROSÉ GOURMAND / **15 EUROS**