

## TOASTS



Toasts de seigle, anchois et ajo blanco

5€

## FRAICHEURS



Salade d'épinards, sarrasin, vinaigrette truffée

7€

Crème de maïs, oeufs mimosas à l'ail des ours

8€

Tartare de thon, soja, miel et grenade

13€

Asperges blanches, hollandaise au citron et mandarine

8€

## CHAUD



Basse côte grillée, persillade olives noires

16€

Saint Jacques snackées, crème de corail et miso

16€

Tataki d'espadon, sésame, salicorne et bonite

14€

Patate douce rôtie au miel, sauce bbq

8€

Cubes de pomme de terre croustillants, ail noir

8€

Risotto de chou fleur parfumé à la truffe

8€

Beignets de riz safrannés et crème roquette

8€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES D'ELEVAGES DE LA RÉGION RHÔNE ALPES OU FRANCE

## MENU DU VENDREDI 27/3 ET SAMEDI 28/3

### PLATS DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITE

*Dans l'esprit d'un dimanche en famille ou d'un repas entre copains, le soir à notre table, tout se partage !  
Nos plats sont posés au milieu de la table et chacun se sert.  
Chaque plat se partage à 2 ou se picore à 4*

## FROMAGE



Assiette de fromages locaux (pour 1 personne)

6€

Planche de fromages locaux à partager

12€

## DOUCEUR



*A partager, pour 2 à 4 personnes :*

Eclair géant vanille et fruits rouges

16€

*Pour 1 personne :*

Biscuit cacahuète, ganache montée chocolat

8€

Pommes façon tatin, biscuit breton, chantilly miso

7€

Parfait glacé au marron ou chartreuse

8€

Tarte au citron meringuée déstructurée

7€

