

La Carte à emporter

du mercredi au samedi

Entrées

CARPACCIO DE BOEUF, 11€
blinis au pesto, chantilly
parmesan.

RAVIOLES DE CANARD ET CÈPES, 12€
duxelle de champignons, sauce
foie gras.

GAMBAS POELLEES, 12€
et déclinaison d'asperges. .

FOIE GRAS 20€
chutney mangue et brioche
coco.

Desserts

CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES 11€
streusel aux amandes, sorbet
citron vert.

MILLEFEUILLE DENTELLE 10€
Fraise vanille

FORET NOIRE 11€
revisitée.

Plats

POISSON DU MOMENT, 20€
risotto de petit épeautre,
betterave rôti, crème de betterave
au citron.

QUASI DE VEAU, 19€
rose de pomme de terre, balotine
de choux braisé au lard, sauce au
cidre.

RUMSTEAK D'AGNEAU, 19€
gaufre de petit pois, mousseline
de patate douce, jus au romarin.

CASSOULET AUX FÈVES, 25€
confit de canard et saucisse de
Toulouse.

Formule entrée + plat + dessert =35€
Hors suppléments +5€
(foie gras, cassoulet)