



CARTE SOIR JUILLET 2025

CERTAINS PRODUITS PEUVENT
MANQUER

CARTE DU SOIR

En attendant

A partager : Houmous maison et pain pita 8 €

Pour se mettre en appétit

Gaspacho Andalou, chips de jambon cru et croutons à l'ail 10 €

Terrine de Foie Gras maison, Chutney de Figues et Pain toasté au cacao 16 €

Vitello Tonnato (fines tranches de veau cuites mais servies froides, sauce au thon/œuf/ anchois/capres et parmesan) et tagliatelles de courgettes 13 €

Filets de sardines à l'escabèche (marinés et servis crus comme un ceviche), caponata de légumes d'été 10,5 €

Tataki de thon, wakamé et vinaigrette de fraise 13 €

Burrata crémeuse, caviar d'aubergines et pesto 13 €

Du Solide

Tentacule de Poulpe de Bretagne snackée, sauce vierge 31 €

Escalope de foie de veau poêlée au vinaigre et aux baies de casseilles 18 €

Suprême de pintade rôti, jus de volaille à la verveine citronnée 18 €

Filets de Rouget Barbet, sauce vierge 18 €

Cuisse de lapin confite aux herbes aromatiques, sauce chimichurri 20,5 €

Picanha de bœuf Angus persillée (Argentine – env. 200 gr), sauce béarnaise 28 €

Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages 9.5 € ou ½ Saint Marcellin 4 €

Faiselle (nature, crème ou coulis abricot) 5 €

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine) 10 €

Trilogie de sorbet du moment (Pêche de vigne / Citron / Clémentine) 9 €

Entremet glacé vanille et pêche de vigne, biscuit et éclats de noisette 9 €

Ganaches chocolat noir et lait, crumble cacahuètes et tuile cacahuètes 9 €

Un amour d'été comme un entremet, fraises et framboises fraîches et en gelée sur biscuit madeleine,

ganache à la verveine citronnée et tuile croquante 9 €

Abricots rôtis, crumble au romarin et mousse verveine 8 €