

# MENU

## SPÉCIALITÉS FRANÇAISES - MODERNES & TRADITIONNELLES

Avec une carte en perpétuelle effervescence élaborée par le Chef Damien Ronda, venez découvrir une cuisine 100% "faite maison" et de qualité autour de produits frais et de saisons ! Ici, se mêlent cuisine française re-visitée aux saveurs découvertes au gré de ses voyages.

### SPÉCIALITÉS DU CHEF



Œuf cocotte en carbonara d'encornets et ses mouillettes au beurre de homard

Carpaccio de vitello tonnato gremolata et parmesan

Pavé de saumon Bio farci en feuille de Nori, spaghetti de légumes et polenta au sésame

Carré d'agneau d'Auvergne en croûte d'herbes, risotto d'haricots mungo et shiitaké

### L'INGRÉDIENT DU MOIS

#### LA FÈVE DE TONKA

La fève tonka, *dipterix odorata*, provient du Teck un arbre originaire principalement du Brésil et dont la forme du fruit rappelle la mangue. A maturité il tombe à terre et est alors récolté puis séché pendant presque 1 an avant que soient récoltées ses petites graines noires et ridées : les fèves tonka. Le mot tonka vient du tupi (langue des Tupis de Guyane et du Brésil), où elle désigne l'arbre lui-même.

Ce n'est que récemment que la fève de Tonka a fait une entrée remarquée dans la gastronomie sous l'impulsion de grands chefs et pâtisseries qui ont lancé la mode en parfumant leurs créations des effluves complexes de cette épice.

### FORMULE MIDI :

- Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 15 €
- Entrée/Plat/Dessert t - 18 €
- Plat du jour - 13 €

Soyez curieux, n'hésitez pas à demander nos suggestions du jour !



Tous nos produits sont frais et de saison. Tous nos plats sont "fait maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.

### LE COCKTAIL DU MOIS

**BACARDI OLD CUBAN** .....12  
Rhum Bacardi Ocho - 8 ans d'âge, Champagne, citron vert, sucre de canne, Angostura bitters

### RHUM BACARDI OCHO - 8 ANS

Créé en 1862, BACARDÍ OCHO est resté l'apanage de la famille Bacardi pendant 7 générations. Consommé uniquement lors des très grandes occasions, ce rhum de dégustation est l'un des assemblages de rhum privé les plus anciens du monde : plus de 150 ans !



## À LA CARTE

### ..... ENTRÉES .....

Ravioles de légumes à la truffe blanche et son consommé	9
Tarte Tatin de légumes, pesto et roquette	10
Assiette d'artichauts en trois façons, purée, chips et confit	10
Œuf cocotte en carbonara d'encornets et ses mouillettes au beurre de homard	10
Carpaccio de vitello tonnato gremolata et parmesan	12
Tempura de crevettes, salade sucrine et vinaigrette thaï	12
En mars,	
Velouté de lentilles corail à la fève Tonka et sa mozzarella buffla	12
Et à partir d'avril, belles asperges vertes, œuf mollet et sa sauce hollandaise	12

### ..... PLATS .....

Suprême de volaille jaune, fondue de poireaux, ravioles de légumes et foie gras poêlé	24
Pavé de saumon Bio farci en feuille de Nori, spaghetti de légumes et polenta au sésame	24
Carré d'agneau d'Auvergne en croûte d'herbes, risotto d'haricots mungo et shiitakes	27
Belle entrecôte d'Aubrac Bio et frites maison	30
Cheeseburger Paname, pain Bio et frites maison	22
Lobster Croque, mayonnaise thaï et son pain de mie maison	24
Rigatoni à la crème de truffe	16
Couscous aux sept légumes, souris d'agneau façon méchoui	20
Bouddha Bowl :	16
Salade composée asiatique au riz vinaigré et saumon coupé au couteau	
Salade nordique :	16
Merlu fumé, gravlax de saumon, anchois marinés, œuf de saumon, œuf dur, concombre et avocat et aneth	

### ..... DESSERTS .....

Macaron vanille noix de pécan	10
Moelleux au chocolat Valrhona	10
Pain perdu au zeste d'orange et son crumble, glace vanille, caramel beurre salé	10
Tartelette citron basilic	10
Délicieuse Tarte Tatin	10
Café gourmand et son rhum arrangé	12
En mars,	
Carpaccio de clémentines bio, sorbet orange sanguine et son craquelin	8
Et à partir d'avril, Cheesecake Limoncello	10

### BACARDI

Fondé par Facundo Bacardi, négociant en vin de Catalogne, le rhum Bacardi trouve ses origines au début du XIXe siècle à Cuba. Souhaitant améliorer le procédé de distillation des rhums des caraïbes, il utilise la technique de filtrage au charbon pour retirer les impuretés et fait vieillir son rhum en fût de chêne pour adoucir le goût. Le logo de la chauve-souris, symbole de chance pour les espagnols et les cubains, est adopté suite à la découverte d'une colonie par l'épouse du fondateur dans la distillerie d'origine à Santiago de Cuba. El Ron del Murcielago « le rhum de la chauve-souris » est aujourd'hui l'un des rhums le plus consommé dans le monde.