

## Nos entrées

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE À LA PARMESANE • 10  
coulis de tomates au basilic, salade de roquette à l'huile d'olive

LE COPENHAGUE • 12  
saumon fumé, blinis, oeuf poché mollet, crème d'aneth

TARTARE D'AVOCAT ET MANGUE FAÇON THAÏ • 12  
filet de poulet caramélisé aux sésames et au soja, tartare d'avocat et mangue parfumé aux fines herbes et velouté de carottes au miel

GAMBAS ROYALES CROUSTILLANTES • 13  
poêlée de cèpes en persillade, espuma à la mascarpone parfumée au curcuma

NOIX DE SAINT-JACQUES À LA JAPONAISE • 13  
tartare de wakamé, échalote et citron vert, émulsion au vin blanc, tuile aux sésames

### MENU(\*) « TENDANCE » 39

Entrée au choix

—  
Veggie ou

Médallions de saumon ou  
Suprême de poulet Orléanais au  
citron confit

—  
Fromage<sup>(1)</sup> ou Dessert au choix

(\*) boisson non comprise  
(1) supplément Ardoise de fromage 2,00 €

### MENU(\*) « EXCEPTION » 43

Entrée au choix

—  
Brochette de gambas ou  
Tataki de thon du pacifique ou  
Filet de veau aux épices Cajun ou  
Tataki de boeuf Black Angus

—  
Fromage<sup>(1)</sup> ou Dessert au choix

(\*) boisson non comprise  
(1) supplément Ardoise de fromage 2,00 €

### MENU « ENFANT » 14

POUR LES ENFANTS DE - 12 ANS

Poulet pané ou Filet de poisson

—  
Pommes pont-neuf ou  
Poêlée de légumes du moment

—  
Boule de glace à la vanille

## Nos plats

SALADE CAESAR • 16  
poulet croustillant, œuf pané, farandole de tomates, croutons à l'ail, copeaux de parmesan AOP, vinaigrette à la noix et au balsamique

VEGGIE • 19  
risotto de céréales, tagliatelles de légumes, écume parfumée au curry, chips de pain

MÉDAILLONS DE SAUMON FAÇON MAKI AUX ALGUES NORI • 21  
tagliatelles de courgettes et carottes, purée et poêlée de légumes, écume au gingembre

SUPRÊME DE POULET ORLÉANAIS AU CITRON CONFIT • 21  
cuit en basse température, pommes pont-neuf, salade de roquette, sauce béarnaise

BROCHETTE DE GAMBAS MARINÉES AUX HERBES • 24  
crémeux de carottes aux épices, wok de légumes, sésames torréfiés au wasabi, sauce teriyaki

TATAKI DE THON DU PACIFIQUE • 24  
pané aux graines de sésame, poêlée de légumes de saison, sauce vierge

FILET DE VEAU EN CROÛTE D'ÉPICES CAJUN • 24  
crémeux de petits pois, pommes rissolées en persillade, jus réduit

TATAKI DE BOEUF ANGUS • 25  
purée de carottes parfumée au cumin et au piment d'Espelette, tagliatelles de légumes, sauce chimichurri

## Nos fromages et desserts

ARDOISE DE FROMAGES • 12  
Comté affiné, Reblochon, Gorgonzola, chutney de griottes, jeunes pousses de salade parfumées à la vinaigrette balsamique, toasts de pain grillés

VACHERIN LEMON • 10  
meringue française parfumée au zest de citron vert, crémeux au citron jaune, chantilly à la mascarpone vanillée, sorbet artisanale au citron vert du Mexique

POIRE BELLE-HÉLÈNE • 10  
poire pochée à la vanille, sauce au chocolat, crumble, chantilly, biscuit cigare, amandes effilées grillées, glace artisanale à la vanille Bourbon de Madagascar

BABA AU RHUM ET AUX AGRUMES • 10  
brunoise d'agrumes, rhum brun, espuma à la mascarpone, cardamome

FONDANT GOURMAND AU CHOCOLAT GRAND CRU • 10  
praliné, noisettes caramélisées, glace artisanale à la vanille

## Notre eau

Eau gazeuse purifiée 75cl • 3,50

100% des plats et desserts sont faits maison  
100% de nos poissons sont frais  
100% de nos viandes sont françaises ou de race supérieure  
100% des légumes utilisés dans nos plats sont frais et produits en grande localement  
100% de nos sorbets et glaces sont artisanales