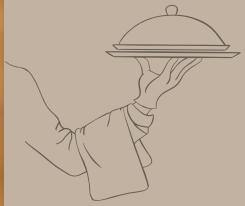
La carte

Entrées

Rillettes de la mer “fait maison” citron, aneth, sauce gravlax	12€
Camembert roti au miel d’épices, gressins et toast	13€
Foie gras de canard français, chutney de figues	16€
Salade meli-melo “casino”	9.50€
Planche de charcuterie “tapas” *en entrée ou à partager*	14€



Plats

Chipirons grillés à la plancha, persillade et chorizo	19€
Burger “chic”, boeuf et foie gras poelé	22€
Araignée de porc mariné, caramel d’épices	18€
Pièce de boeuf grillée “séléction du boucher” sauce du moment	19€
Linguines à la crème de truffes flambées, préparées dans la meule	24€
Poisson du moment “selon retour du marché” à la façon du chef	21€

Desserts

Demi baba au rhum patissier et sa boule de glace	9.50€
Pavlova aux fruits exotiques	8.50€
Moelleux au chocolat, crème glacée	9€
Café gourmand	9.50€
Panacotta aux fruits rouges	8€
Coupe glacée	8.50€

