

Les entrées chaudes et froides

Queues de langoustines rôties aux épices douces 18 €

Salade niçoise de noix de saint jacques snackées 18 €

Foie gras de canard mi-cuit, gelée d'ibiscus et fruits rouges 17 €

Ericassée minute de morilles sauce curry-coco 16 €

Les plats viandes et poissons

Filet de bœuf grillé en toute simplicité et légumes du moment 24 €

Gambas rouges, grillées, haricots verts et condiments 29 €

Noix de saint Jacques, purée bouillabaisse, fenouil et crème de langoustines 26 €

Pluma de cochon ibérique, terrine de pommes de terre et aubergines 25 €

Déclinaison de légumes selon inspiration 19 €

(Le choix d'un plat des menus peut vous être proposé à la carte)

Les fromages servis à l'assiette 6 €

Les desserts 7 €

Moelleux et crémeux amande, marmelade et cerises fraîches

Parfait glacé au café, namelaka réglisse et spéculoos

Le chocolat : croustillant, crémeux et mousseux en un gâteau

Framboisier « coup de jeune », framboise et tomate

Rubi-kube : melon, cassis et romarin

(À commander en début de repas afin de mieux vous satisfaire)

*Pour accompagner votre repas, nous vous proposons également
Une sélection de vins servis au verre.*