



DRINK, EAT AND LIVE



Planches

- Charcuterie 18 €
- Fromage 14 €
- Végé 18 €
- Mixte – assortiment des 3 planches 21 €

Les petites assiettes

- Muhammara (poivrons rôtis fumés et mixés) 8 €
- Crémeux courge, marrons et châtaigne 8 €
- Houmous au maïs pop corn et caramel maïs 8 €

À partager

- Camembert rôti et sa compotée d'oignons 12 €
- Poulpe en tempura, sauce chorizo 15 €
- Crevettes en robe de pomme de terre et son pesto pistache (5 pièces) 12 €
- Beignets de crabe katsuobushi (3 pièces) 12 €
- Cœurs de canard en persillade 12 €
- Poulet karaage sauce gochujang (pâte piment) 11 €
- Tacos de bœuf effiloché au vin et chutney poire (3 pièces) 11 €
- Bœuf à la libanaise (180g) 13 €
- Frites – sauce comté 7 €

Règlement CB à partir de 10 €.
Nous n'acceptons pas les chèques.
Nous cuisinons des produits du marché
susceptibles de manquer.
Demandez la liste des allergènes.
Prix nets, service compris.

Plats

- Entrecôte (300g) – échalotes confites - cerises noires et poivre de Timut accompagnée de frites & salade 32 €
- Le magret de canard entier – sauce Porto, poire accompagné d'une purée de pomme de terre 26 €
- Le filet mignon de porc – jus miso brun – pickles de poire accompagné d'une mousseline de panais 23 €
- Le saumon laqué au miso – sauce hollandaise aux poireaux accompagné d'une étuvée de poireaux 23 €
- Le poulpe grillé accompagné de poivrons farcis au risotto 26 €
- Le plat Végé du moment 22 €
- La côte de bœuf Côte Charolaise – sauce poivre ou Porto accompagnée de frites & salade à discrétion 90 €

Menu 5 temps

- Selon l'inspiration du chef, servi pour l'ensemble des convives 55 €

Les garnitures

- Frites 5 €
- Poireaux 5 €
- Risotto 6 €
- Sauce poivre 3 €
- Sauce Porto 3 €

Desserts

- Chocolat & noix en chaud - froid 11 €
- Crème brûlée du moment 8 €
- La tatin de Léo 12 €
- Champagne gourmand 16 €
- Café gourmand 10 €
- Planche de fromages 14 €