

LE VERGER

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney mangue-ananas, brioche maison **22€**

Tomates mozzarella Di Bufala, sauce pistou et crème balsamique **17€**

Vague de jambon cru Serrano et melon **15€**

6 huîtres fines de Claire n°2 « Marennes de l’Île d’Oléron » **18€**, la douzaine **34€**

Tataki de filet de bœuf mariné Yakitori, miel et soja, légumes croquants aux saveurs d’Asie **26€**

Saumon Gravelax Label Rouge Ecosse, aneth, baies roses
Méli-mélo de salade **26€**

Dos de bar cuit à la plancha, poêlée de légumes de saison sauce vierge **29€**

Entrecôte grillée, sauce poivre, frites maison **32€**

Pad Thai au poulet et crevettes, wok de légumes croquants et nouilles de riz, soy soja **28€**

Suprême de poulet, sauce morilles, pommes grenaille sautées et champignons de Paris **26€**

SALADES FRAÎCHEUR

Salade Norvégienne : Salade iceberg, avocat, saumon gravelax, crevettes, pamplemousse, tomates cerise **22€**

Salade Vénitienne : Salade, légumes marinés, melon, jambon serrano, mozzarella, parmesan, tomates cerise **22€**

GARNITURES

Frites maison, salade verte, légumes croquants, pommes grenaille **6€**

*Prix affichés en TTC, service compris
« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »*

MENU ENFANT 15€

Nuggets d'aiguillettes de poulet ou steak haché

Accompagnement : frites maison ou salade verte

Glace enfant ou gâteau au chocolat

DESSERTS

Assiette de 3 fromages, verdurette d'été, noix **13€**

Ile flottante, aux éclats de praline rose, caramel beurre salé, crème anglaise **11€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **16€**

Pavlova aux fruits rouges, compotée fraise-framboise, crème fouettée à la vanille **14€**

Tarte fine aux pommes rôties et caramélisées au miel, crème frangipane aux amandes sur pâte sucrée vanillée, glace vanille **13€**

Dôme chocolat-noisette, biscuit praliné, mousse Azélia, opaline chocolat **14€**

Gâteau au chocolat Valrhona, crème anglaise **10€**

Café gourmand, café, 3 mignardises sucrées **12€**

GLACES ARTISANALES

Coupe 1 boule : **4,5 €**

Coupe 2 boules : **8,5€**

Coupe 3 boules : **12€**

**Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel, Noisette, Coco
Citron vert, Passion, Framboise**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **13€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **13€**

Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly **13€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **13€**

Colonel : glace citron vert, vodka **14€**

Prix affichés en TTC, service compris

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »