

ENTREES

Ravioles de crabe et veloute de légumes oubliés - 11€

Crab ravioli with heirloom vegetables velouté

Tataki de thon, crème au soja et pickles de légumes - 11€

Tuna tataki with soy cream & pickled vegetables

Figues rôties, croustillant de pain d'épice et crème aérée au chèvre frais - 12€

Roasted figs, gingerbread crisp & whipped fresh goat cheese cream

PLATS

Selle d'agneau cuite en basse température, poêlée de légumes oubliés et jus de viande aux aromates - 24€

Slow-cooked lamb saddle, sautéed heirloom vegetables and aromatic jus

Pavé d'aile de raie au beurre noisette et écrasé de butternuts rôties à l'huile d'olive et ails confits - 22€

Skate wing fillet with brown butter, mashed roasted butternut squash with olive oil & confit garlic

Burger de pulled pork, cheddar fumé, pickles d'oignons rouge et ketchup maison de piquillos, servit avec des frites - 18€

Pulled pork burger, smoked cheddar, pickled red onions & homemade piquillo pepper ketchup, served with french fries

DESSERT

Pomme « ta'thym » et crème glacée à la crème fraîche d'Isigny - 9€

« ta'thym » apple dessert with isigny crème fraîche ice cream

Eclair aux fruits exotiques et craquelin coco - 9€

Exotic fruits éclair with coconut craquelin

Mi-cuit au chocolat noir et cœur coulant à la noisette - 9€

Dark chocolate lava cake with hazelnut heart