

MENU CARTE ... 38€

ENTRÉES ... 10,00€

Panier de saison

Légumes rôtis à la Coppa, praliné de cacahuètes & condiment épinard-wasabi

Sous-marin jaune

Raviole de butternut aux champignons concassés au shiso, graines de courges craquantes

Banquet de Campagne

Lentilles cuisinées au sashimi de sardine & citron confit, jus de blanquette au champagne

PLATS ... 27,00€

Cochon coquinou

Poitrine de cochon confite 8 heures, jus de maïs au vin jaune, betteraves rôties & cumin

Vol de coin coin

Canette des Dombes en 2 cuissons, sésame grillé & oseille acidulée, chou rave poêlé

Retour de pêche

Merlu servi tiède, mousseline de potimarron & ravigote de châtaignes au basilic, huile fumée

DESSERTS ... 9,00€

Fromages affinés par la Ferme Ste Cécile (fromagerie à la Garenne Colombes)

Strudel

Poires & crème glacée lait d'amandes, jus lié au Yuzu

Chocoranoix

Crème légère au chocolat & cardamome, caramel aux noix grillées, glace vanille

Pomme meringuée

Des pommes & une meringue, coulis de pomme Tatin, sorbet verveine

Tva 10% service compris // Liste des allergènes disponibles

