



## Les entrées

*Velouté de potimarron à l'huile de truffe 15€*

*Aubergine gourmande aux secrets de la feta et salade 15€*

## Des entrées incontournables

*Ceviche de poisson blanc, purée de patates douces 15€*

*Tartare de saumon frais au citron, purée d'avocat 15€*

## Les plats

*Magret canard, sauce d'agrumes et purée en duo patate douce petits pois 21€*

*Dos de cabillaud, sauce vierge et légumes de saison 21€*

*Filet de boeuf, guasacaca et pommes de terre 33€*

## Les fromages

*Sélection des fromages affinés avec confiture faite maison 9€*

## Les desserts

*Deux boules de glace 6€*

*Fondant au chocolat, glace vanille 8€*

*Comme un cheesecake aux fruits rouges 8€*

---

La cheffe travaille avec des producteurs du terroir.  
Toutes nos viandes sont d'origine française et nos poissons selon l'arrivage du jour.

---

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès du responsable de salle.

Taxes et services compris.