

Carte des plats à emporter

◆ Les entrées ◆

- . Finger de lieu fumé - crème aux herbes et déclinaison de radis 10€
- . Ravioles de betteraves à la ricotta, pignons de pin et œuf de caille - bouillon glacé de légumes-racines aux agrumes 9 €
- . L'os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel 8 €

◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

- . Dos de cabillaud rôti - petits pois et roquette, sauce hollandaise 20€
- . Saint-Jacques de la baie de Seine snackées - céleris et pommes vertes, mousse de pommes de terre 21€

NOS VIANDES

- . Paleron de bœuf cuit lentement - röstis de rattes et jus réduit au vin rouge et cassis 19€
- . Suprême de volaille cuit au grill - carottes en textures, jus au curcuma et sésame doré 18€
- . Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym (sous réserve d'approvisionnement) 23€
- . Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 25€

◆ Les desserts ◆

- . Rocher chocolat et praliné - noisettes torréfiées et fleur de sel 7 €
- . Saint-Honoré aux litchis et oranges Cara Cara 7 €
- . Millefeuille aux poires - vanille et caramel 7 €

Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne

