



Notre Carte

Entrées

Fromage de tête de lapin, achard de carottes

13€

Bortsch, raviolis de champignon, crème d'aneth

14€

Tatin de rouget, fenouil, oignons sauce aioli

15€

Risotto d'épeautre du pays de Sault, à la mnière de moules et

poutargue

14€

Nos grandes assiettes

Salade de poulpe persillé, frites et salade

23€

Coquilles Saint Jacques gratinées, fondue de poireaux et algues

25€

Plats

Wellington d'agneau, jus au thym et ail confit, barigoule d'artichaut

34€

Fricassé de poule au pot, riz pilaf sauce curry

27€

Lotte rotie, pomme de terre en bouille, rouille et croustons

29€

Rougail de légumes aux champignons, fricassé de lentilles

26€

Desserts

Riz au lait, caramel, vanille de camargue et lemon curd

12€

Raviolis d'ananas au pamplemousse, écume de coco

12€

Apfelstrudel, crémeux aux calvados

12€

Sachertort crème de navettes de Marseille

12€

Assiette de fromages

12€

