

CARTE DU SOIR

ENTREES

Ceviche de dorade royale | fruit de la passion | sésame noir et coriandre **14€**



Véritables champignons de Paris | œuf bio mollet | nappage cresson d'Ile de France **9€**

Velouté de lentilles vertes en capuccino de foie gras **11€**

PLATS



Chou-fleur de Normandie rôti | crème de haricots rouges fumés au romarin | tuile de pain au charbon végétal **18€**

Joue de bœuf fondante en estouffade | salsifis rôtis | compotée d'oignons rouges **24€**

Filet de Lieu jaune | émulsion orange et poivre timut | Choux romanesco | Mousseline de patates douces **22€**

FROMAGE ET DESSERTS

Boulette d'Avesnes | salade d'endives | confiture de rhubarbe **9€**

La tarte au citron meringuée de Nico (aux citrons pressés par nos soins) **10€**

Ganache au chocolat et clémentine en tarte gourmande **12€**



Plat végétarien

**La liste des allergènes est disponible sur demande.*