

Carte

Entrées

L'Œuf	15,50 €
Cuit à juste température, fricassée de champignons, jambon ibérique, crémeux de panais, d'autres en chips	
Le Potager de Printemps*	16,00 €
Carottes « violettes, jaunes, oranges », chèvre frais au miel, citron vert, mousseline carotte à l'orange, cumin, tagliatelles à la coriandre, sésame, bouillon vitaminé	
La Gamba*	18,00 €
En tartare, rafraîchie au citron vert, eau de tomate infusée verveine mélisse	
Le Foie gras de canard	19,00 €
En terrine, marbré pain d'épices, ananas rôti à la vanille, carpaccio citron vert, gelée passion, mangue pur arabica	

Poissons



Le Chipiron	26,50 €
En carbonara avec crémeux de lard, Spaghetti à l'encre de sèche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
Le Cabillaud*	27,50 €
Mousseline de betterave, d'autres confites au thym frais, jus de bouillabaisse acidulé au vinaigre de Xérès	
Le Thon*	28,00 €
Pavé mi cuit, caponata d'aubergines fumées aux condiments, jus de tomates rôties au basilic	
La Raie	27,50 €
Aile façon meunière, légumes du moment en fricassée, olives « Calabria », citron vert, câpres, jus de cuisson	

Viandes



Viande de race (selection selon arrivage)	Prix à l'ardoise
La Volaille	26,50 €
Suprême farci à la langoustine, estragon, conchiglioni aux herbes et parmesan, patate douce, bisque de langoustines	
Le Bœuf	29,00 €
Joue confite 12h, céleri rave confit au beurre, escalope de foie gras poêlée, croutons, jus corsé au porto	
Le Cochon	28,50 €
Filet de porclet, poitrine confite, pied pané à la graine de moutarde, chorizo, mousseline d'oignons blancs, d'autres nouveaux grillés, crumble sésame, jus à la sauge	

Végétarien

La Lentille Corail*	18,00 €
Façon Dahl, légumes du moment, œuf cuit à juste température	

Desserts (Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona)

L'Exotique	12,00 €
Brunoise exotique « mangue, passion, ananas », cake comme un baba, meringue et émulsion coco, gelée mangue passion, sirop « thé, rhum ambré, orange », sorbet « citron vert, rhum ambré »	
Le Crispy berry*	12,00 €
Tartare et confit de fraises, ganache Ivoire, croustillant au riz soufflé, citron vert, chocolat Dulcey, fraises et framboises fraîches, sorbet au Yuzu	
La Gourmandise	13,00 €
Crème brûlée vanille nappée chocolat noir, amandes caramélisées, biscuit chocolat noisette, gianduia, tuile chocolat, glace au grué cacao	
Le Tout Chocolat	12,00 €
Notre chef pâtissière vous propose une création du moment autour du chocolat	
Assiette de fromages « Italiens »	12,00 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	6,00 €

Fabriqués par un maître artisan glacier

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, spéculos, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat

Sorbets : Fraise, citron, citron vert, cassis, abricot, passion, mangue, framboise, mojito, pêche de vigne

Café Liégeois Glace café, espresso, chantilly	8,50 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	8,50 €
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	8,50 €
Antillaise Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly	8,50 €
Colonel Sorbet citron, vodka	8,50 €
Irish coffee (Jameson 4 cl)	9 €