

CUISINE AUTHENTIQUE

Tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef Thomas Hubert.



Menu Bib Gourmand à 39 euros

ENTRÉES

Daurade façon gravlax	16
Condiment yaourt grec, jalapeños, huile de citronnier	
Tarte fine façon pissaladière	14
Boudin noir rôti, salade rouge d'hiver	
Velouté de lentilles et champignons	14
Perugine grillée, huile de noisette.	
Noix de Saint-Jacques rôties, foie gras poêlé	20
Graines de courge, vinaigrette à la ciboulette	

PLATS

Noix de veau rôtie à la sauge	26
Carottes au curry, pommes de terre grenaille, jus de veau réduit	
Risotto à la courge de Nice	24
Parmesan, épinards, noisettes grillées	
Poisson du jour rôti à la plancha	29
Poireaux, céleri, pommes de terre et carottes cuisinés ensemble, façon minestrone	
Belle entrecôte de bœuf rôtie	36
Pommes de terre grenaille au jus, sucrine grillée, anchois.	

MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table, en 5 services, selon l'inspiration du chef

65 / pers

DÉSSERTS & FROMAGES

Tarte au citron d'ici, chocolat blanc	10
Meringue au fenouil sec	
Mont d'Auron à la châtaigne	10
Crumble cannelle, meringue	
Brioche perdu	9
Caramel de praline rose, noisettes caramélisées	
Les madeleines	10
Cuisson à la minute, sauce caramel	
Ardoise de fromages	10
Fromage d'ici & d'ailleurs	