

## LES ENTRÉES

- \* Foie gras poêlé, jus court au vieux balsamique, figue caramélisée ..... 16 €
- \* Saumon gravlax sur sablé au sésame, légumes croquants, vinaigrette safranée ..... 14 €
- \* Comme une raviole de betterave au chèvre et langoustine, émulsion de cresson ..... 14 €
- \* Salade du maraîcher aux légumes de saison, truite fumée,  
vinaigrette douce aux piments d'espelette ..... 13 €
- \* Tartare de gambas juste saisi, brunoise de mangue et passion, toast rustique frotté à l'ail ..... 15 €
- \* Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 7 €

## LES VIANDES

- Ris de veau aux cèpes, risotto au parmesan et huile de truffe ..... 28 €
- Faux filet Angus Uruguay (200 g env.), sauce demi-glace au poivre long  
déclinaison de patates douces et tomates confites ..... 27 €
- Poitrine de veau braisée, crème d'ail, taglioni, petits légumes ..... 24 €
- Dodine de pigeon au foie gras, sauce aux airelles, eryngii, pulpe de butternut ..... 28 €
- Poulette noire d'Astarac-bigorre au vin jaune, knaepflés, radis grillés ..... 26 €
- \* Belle entrecôte (250 g env.), sauce aux champignons de saison, gnocchis et petits légumes ..... 25 €

## LES POISSONS

- Turbot rôti, sucrine grillée, risotto au citron et tomates cerises ..... 26 €
- Méli-mélo de poissons et crustacés sur pierre de sel de l'Himalaya,  
petits légumes, patates douces ..... 30 €
- Risotto aux scampis, ricotta, courgettes grillées, citrons confits ..... 24 €

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Assortiment de légumes du maraicher ..... 18 €
- Risotto aux légumes, émulsion de cresson ..... 20 €

## POUR LES BAMBINS DE COLETTE

- Plat et dessert ..... 9,50 €



## LES DESSERTS

- Déclinaison autour de la pêche et son croquant aux amandes ..... 9 €
- Moelleux au chocolat Gianduja, coulis de fruits et sa glace noisettes ..... 9.50 €
- Entremet prune et ricotta aux éclats de pistache..... 8 €
- Minestrone de fruits frais, sirop au gingembre et poivre long de Java ..... 8 €
- Tarte Maison, chantilly vanillée ..... 6 €
- Café ou thé gourmand ..... 8 €
- Coupe de glace 2 boules au choix, fruits et chantilly ..... 7 €  
Nos parfums : Vanille, café, chocolat, farise, melon, citron, pamplemousse, fruit de la passion, pistache, rhum, straciatella, cerise, mangue, pêche, pomme, mandarine

## CÔTÉ FROMAGE

- Dégustation de fromages ..... 7 €

Demandez  
notre  
**SUGGESTION  
DE LA  
SEMAINE !**

**FORMULE  
DU MIDI**  
ENTRÉE + PLAT  
18 €  
—————  
ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT DU JOUR  
23 €

