

Entrées



**Artichaut à la barigoule
et quinoa rouge**

+
7,90€



**Crème caramel au beurre
salé**

+
4,90€



**Oeuf moelleux, mousse de
courge et pickles
d'oignons rouges**

+
6,70€



**Rillettes de lapin à la
moutarde, noisettes et
céleri**

+
7,60€



**Tiramisu de butternut et
châtaignes**

+
7,50€



**Oeuf moelleux et mousse
de courge au lard**

+
6,10€



**Lentilles blondes de
Madras et lassi de figues**

+
6,80€



**Vichyssoise
poireau-pomme de terre,
gelée carotte-agrumes**

+
6,00€



**Salade de pâtes grecques,
légumes et mayonnaise de
pickles**

+
7,90€



**Salade de crevettes
acidulée aux pommes et
radis**

+
7,40€

Plats



**Duo de saumon snacké et
salade de lentilles vertes**

+

9,90€



**Epaule d'agneau confite
et ratatouille d'hiver**

+

10,90€



Pâte de la semaine

+

7,80€



**Poulet tandoori à
l'orange, caviar
d'aubergine**

+

9,90€



**Millefeuille végétal au
vinaigre de citron**

+

8,30€



**Lasagne de polenta,
champignons et épinards**

+

7,50€



**Risotto de coquillettes au
jambon et fromage de
montagne**

+

7,90€



**Gibelotte alpine de lapin,
gnocchis poêlés**

+

9,90€



**Bœuf braisé en
parmentier**

+

8,70€



**Bœuf braisé en
parmentier XL**

+

9,90€

Desserts



Abricotier à la crème de pistache

+

6,90€



Blanc manger coco, brunoise et coulis de fraises

+

6,90€



Chocafé, sur un air d'Opéra

+

6,90€



Compote de pommes vanillée

+

6,30€



Comptée de pomme verte bio et riz au lait fondant

+

6,90€



Crème caramel au beurre salé

+

4,90€



Crèmeux chocolat lait au thé, chutney d'agrumes et chou

+

6,90€



Jasmin : compote d'abricots et crème thé-jasmin

+

6,90€



Mousse au chocolat noir et crumble d'amandes

+

6,90€



Ultraviolet framboise, chou garni crème de violette

+

6,90€