

## Entrées :

**Aubergines confites – Mozzarella  
Confiture de tomates – Basilic  
Parmesan – Huile d'olive extra vierge**

**15€**

**Ou**

**Ravioles de sole & crevettes grises  
Sauce gourmande à l'oseille & au champagne  
Ciboulette – kroepoek**

**18 – 24 €**

**Ou**

**Veau basse température – Mayonnaise à la truffe  
noire – Vieux parmesan – Tomates confites  
Pignons de pins – Câpres à queue**

**19€**

**Ou**

**Œuf parfait 63 - Mousseline de pommes de terre  
fumées – Pancetta confite  
Crumble de noix – Croûtons dorés**

**15€**

**Ou**

**Croquette artisanale de saumon fumé - Mesclun  
d'herbes – Sauce rémoulade**

**14 - 18 €**



## Plats :

**Pêche du jour – Écrasé de pommes de terre au citron  
& aux amandes effilées  
Tuile de riz - Sauce vierge à la coriandre**

**23€**

**Ou**

**Cuisse de lapin – Mousseline de vitelottes  
Oignons grelots confits - Mesclun d'herbes fraîches  
Sauce aux pruneaux**

**19€**

**Ou**

**Rigatoni aux scampis – Bisque de homard au basilic  
Vieux parmesan – Roquette**

**18€**

**Ou**

**Civet de biche – Espuma d'airelles  
Paillassons de pommes de terre – Sauce chocolat  
moutarde**

**23€**

**Ou**

**Vol au vent à la truffe – Champignons des bois  
Croquettes – Mesclun de salades**

**14 €**

---

## Desserts :

**Moelleux au caramel fleur de sel  
Glace vanille – Crumble aux amandes  
Espuma citron – Atsina cress**

**9€**

**Ou**

**Sablé mangue panna cotta – Espuma ananas  
Crumble aux pistaches – Atsina cress**

**9€**