

LA CARTE CLASSIQUE

Entrées

- Gazpacho andalou, variation de concombre et paprika 13 euros
- Saumon mariné Gravadlax , légèrement fumé, sauce douce à l'aneth, variation de pickles, blini 25 euros
- Knidellen aux asperges, crème et jambon sec Duroc maison 14 euros
- Sardine au four, farcie aux olives, variations de pamplemousse et poivrons et dentelle de pain 25 euros

Plats

- Ravioli de gambas dans un bouillon façon bouillabaisse et sa rouille, légumes du soleil 32 euros
- Knidellen rôtis aux asperges, crème et jambon sec Duroc maison 24 euros
- Gigot d'agneau façon navarin, primeur de légumes, pommes écrasées aux olives 34 euros
- Duo de boeuf - Rumsteack rôti , bordelaise et girolle, son tartare à l'échalotte, béarnaise et pomme gaufrette 34 euros
- Filet de rouget rôti sur une tarte au pistou, pignons de pin et artichaut barigoule 33 euros

Desserts

- Moelleux au chocolat Valhrona, glace vanille et sauce caramel au beurre salé 10 euros le dessert
- Glace au fromage blanc maison, fruits de saison
- Plateau de fromages maison
- Assiette au miel de Nico Hamen, mousse glace et macarons au miel
- Parfait glacé framboise, sa marmelade et sorbet plein fruit

