

## menu

# MIDI

- Rilette de Cabillaud aux Fines Herbes, Mascarpone, Chips de Riz.
- Pizzetta Arménienne, Houmous, Féta & Olives, Jeunes Pousses.
- 
- Pièce de Bœuf Snackée, Pomme de Terre Primeur « Noirmoutier », Son Jus.
- Risotto de Sarrasin « Kascha », Champignons Rôtis, Emulsion à la Bière.
- 
- Financier Noisettes, Crémeux Citron, Glace Maison.

### Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

•••

### Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

## menu

# LUNCH

- Raviole de Chèvre Frais de Mr GUILLOU, Parfumé aux Noix, Crémeux Céleri, Emulsion Livèche.
- Pâté en Croûte de Pintade Fermière d'Auvergne, Aux Ecrevisses, Condiments Moutarde, Petits Boutons de Paris à l'Aigre Douce.
- \*\*\*\*\*
- Dos de Skrei Rôti sur Peau, Cocotte de Gnocchi Verde aux Petits Pois, Oignons Cébette, Emulsion à l'Ail des Ours.
- «Porchetta» de Porcelet d'Auvergne, Cuit à Basse Température, Textures de Carottes, Jus Parfumé à la Camomille Matricaine.

\*\*\*\*\*

- Crème Brûlée au Gin Hendrick's, Rhubarbe Pochée, Tuile Croustillante Riz Soufflé, & Son Sorbet Parfumé au Shiso Pourpre de «chez Chris».

- Le Chocolat Bio «Ceiba» de la Maison Weiss, Cubes de Cake Avoine, Chantilly Mascarpone au Rhum, & Sa Glace.

Entrée • Plat • Dessert : 33€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert: 28€

Assiette de Fromages: 5€

## menu

# SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud » est le concept même du sandwich ouvert danois.

- PØRK– 7,50€  
Echine de Pork Confite au Fenouil, Salade de Carottes Couleur, Coriandre, Mayonnaise Allégée à la Moutarde Savora.
- TRØUT– 7,50€  
Truite Marinée à la Betterave Confite, Orange & Crème D'Aneth.
- GØRGØNZØLA - 7,50€  
Crémeux de Gorgonzola aux Fruits Secs, Copeaux de Jambon, Pickles.
- 
- SØDET - (sucré) 5€  
Banana Cake, Sauce Caramel.

2 salés + 1 sucré } 14,50€  
+ une salade ou un potage

(Uniquement le Vendredi midi)  
**Cabillaud en Tempura  
& Pommes Allumettes**

+Dessert

18€