

## «FAIS CE QUE TU VEUX»

**40€**

(tous nos Menus sont servis avec une mise en bouche)

Composez votre Menu parmi les plats  
de la Carte Entrée / Plat / Dessert

Formule accord Mets-Vins (12cl)  
2 Verres 15€ / 3 Verres 19€

## «CARTE BLANCHE»

**49€**

(tous nos Menus sont servis avec une mise en bouche)

Tous les mois un nouveau menu éphémère  
en 6 services (voir carte à disposition sur table)

Formule accord Mets-Vins (12cl)  
2 Verres / 3 Verres / 4 verres / 5 verres

## ENTRÉES AU CHOIX À LA CARTE : 18€

- Royal de Langoustines dorée au beurre / Escabèche de Champignons aux noix / Mousseline de Chou - Fleur aux Algues •
- Caille en déclinaison / Filet laqué / Croustillant de Cuisse / Œuf au plat - Betterave et Châtaigne •
- Raviole de Crevettes et Bœuf mariné épicés / Rouelle de Légumes et Bisque coco - Lime •
- Minestrone de Lentilles Beluga / Patate douce au miso / Grenade - Herbes Fraîches et Gingembre rose  
(VEGAN et sans GLUTEN) •

## PLATS AU CHOIX À LA CARTE : 28€

- Le Canard de chez Mr MORILLE versus Oriental / Magret rôti - Saucisse de Cuisse / légumes racines - sésame et Harissa verdé douce •
- " Retour de Pêche " de Poisson noble / Panais et Butternut en texture / Crème de Haddock et pickel's de Salsifis •
- Le Veau Confit façon Osso Bucco / Conchiglioni aux Brocolis / Grémolata - capres et velouté Parmesan •
- Paëlla de Légumes de Riz au Jasmin / Falafels de Potimarron / Ail noir et pulpe de Piquillos  
(VEGAN et sans GLUTEN) •

## DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE : 14€

- Baba Exotique / compotée de Fruits frais / Passion et Vanille de MADASCASCAR (arrosé d'un Vieux Rhum la BARBADE - 4cl / 5€) •
- Fondant Chocolat Noir et cœur Caramel Extra Bitter 70% / crème Glacée Caramel beurre salé •
- Vraie - Fausse Pomme version Apple Pie / Sablé croustillant - Agrumes - Sorbet Manzana •
- Finger " Bounty " / Chocolat - Coco - Fève de TONKA (VEGAN et sans GLUTEN) •
- Chariot de Fromages sélectionnés Régionaux ....mais pas que •  
(à la place du dessert ou en supplément 9€)