

Joyeuses Pâques

ENTRÉES

Voile de saumon 22€

Fumé au bois de hêtre, chantilly au yuzu, blinis

Burrata crémeuse des Pouilles 17€

Tomates anciennes, senteurs de basilic

Carpaccio de bœuf 18€

Pesto de tomates séchées, parmesan, roquettes, pignons de pin

SALADES

Salade Cèdre 27€

Mesclun, gambas rôties aux épices, œufs de cailles, avocat, tomates,

Pignons de pin, vinaigrette cajun

Salade César 21€

*Romaine, œufs durs, tomates, ciboulette, croutons, parmesan, sauce césar
poulet + 4€ / saumon + 6€*

POISSONS

Blanquette de lotte "bateau" 34€

Riz basmati aux petits légumes, beurre de cresson

Blanc de cabillaud 29€

Légumes primeur, jus de crustacés



VIANDES

Gigot d'agneau de 7h au parfum de Garrigue 32€

Haricots blancs mijotés à la paysanne

Joue de bœuf braisée "basse température" 28€

Mousseline de céleri, carottes glacées, sauce Bordelaise

Carpaccio de bœuf 25€

Pesto de tomates séchées, parmesan, roquettes, pignons de pin

Servi avec frites et salade

VEGETARIEN

Risotto verde 24€

Petits pois, asperges, copeaux de parmesan Reggiano, huile de truffe d'été

FROMAGES

Assiette du Maître Fromager 14€

Comté affiné 6 mois, Camembert à la louche, Sainte Maure de Touraine, mesclun

DESSERTS

Le royal au chocolat d'Arman 14€

Chocolat Vallbona 66%, praliné noisette

Tulipe de fraises 13€

Fraises fraîches, chantilly Vatel, langue de chat

L'éclair en Toile de Jouy 12€

Pistache d'Iran, fine feuille de chocolat blanc