



CARTE DU MIDI





C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité et de saison.

LE MENU DE LA SEMAINE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29€
---------------------------------	-----

Entrée + Plat + Dessert	33€
-------------------------	-----

LE MENU DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert	49€
-------------------------	-----

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert	15€
----------------	-----

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BRANDADE AU CABILLAUD FUMÉ	12€
Mayonnaise légère au safran	

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème de ciboulette	

ASSIETTE D'ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Fromage Manchego	

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU DU CHEF

• *Midi & Soir* •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PRESSÉ DE VOLAILLE ET DE FOIE GRAS

Pistaches, chutney de prunes au gingembre

TARTARE DE SAUMON BØMLO

Velouté glacé de courgette, huile d'herbes fraîches

PLATS

RISOTTO CARNAROLI AUX MORILLES

Parmesan AOP et légumes de saison

GAMBAS SNACKÉES

Curry de légumes verts, pommes de terre de Noirmoutier

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Légumes d'une piperade, émulsion au chorizo

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Cerises noires, sorbet aux baies de verveine

PAVLOVA À LA FRAISE

Sorbet au céleri branche et citron jaune, chantilly aux baies de Batak



CARTE DU SOIR



LE MENU DU CHEF

• Midi & Soir •

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 49€

ENTRÉES

PRESSÉ DE VOLAILLE ET DE FOIE GRAS

Pistaches, chutney de prunes au gingembre

TARTARE DE SAUMON BØMLO

Velouté glacé de courgette, huile d'herbes fraîches

PLATS

RISOTTO CARNAROLI AUX MORILLES

Parmesan AOP et légumes de saison

GAMBAS SNACKÉES

Curry de légumes verts, pommes de terre de Noirmoutier

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE

Légumes d'une piperade, émulsion au chorizo

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Cerises noires, sorbet aux baies de verveine

PAVLOVA À LA FRAISE

Sorbet au céleri branche et citron jaune, chantilly aux baies de Batak

CHOCOLAT CARAMÉLIA

Glace à la vanille fumée, réduction de vinaigre balsamique et ail noir

COMPRESSION D'ABRICOT À LA FLEUR D'ORANGER

Cheesecake au Comté, crème glacée au mascarpone

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.

LE MENU SIGNATURE

- du lundi au vendredi : soir •
- du samedi au dimanche : midi & soir •

.....

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

MOULES DE CORDE SERVIES TIÈDES EN SALADE

Crème au raifort, estragon et ail noir

TOMATE CŒUR DE BŒUF CONFITE

Jus de tomates rôties, chèvre frais et pesto de basilic

PLATS

QUASI DE VEAU FRANÇAIS

Fregola Sarda, jus à la sauge et au citron confit

LIEU JAUNE

Courgette violon rôtie, velours de crustacés, gel de bergamote

RISOTTO CARNAROLI AUX MORILLES

Parmesan AOP et légumes de saison

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE

Cerises noires, sorbet aux baies de verveine

PAVLOVA À LA FRAISE

Sorbet au céleri branche et citron jaune, chantilly aux baies de Batak

CHOCOLAT CARAMÉLIA

Glace à la vanille fumée, réduction de vinaigre balsamique et ail noir

COMPRESSION D'ABRICOT À LA FLEUR D'ORANGER

Cheesecake au Comté, crème glacée au mascarpone

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.



NOTRE CARTE DE SAISON

TAPAS, À PARTAGER... OU PAS !

CROQUETTE DE BRANDADE AU CABILLAUD FUMÉ	12€
Mayonnaise légère au safran	
GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES	13€
Crème de ciboulette	
ASSIETTE D'ÉPAULE IBÉRIQUE	14€
Fromage Manchego	

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON BØMLO	16€
Velouté glacé de courgette, huile d'herbes fraîches	
TOMATE CŒUR DE BŒUF CONFITE 	14€
Jus de tomates rôties, chèvre frais et pesto de basilic	
PRESSÉ DE VOLAILLE ET DE FOIE GRAS	15€
Pistaches, chutney de prunes au gingembre	
MOULES DE CORDE SERVIES TIÈDES EN SALADE	15€
Crème au raifort, estragon et ail noir	

LE MENU DU GONE - Moins de 12 ans

Plat + Dessert - selon les inspirations de saison 15€



PLATS

RISOTTO CARNAROLI AUX MORILLES  26€
Parmesan AOP et légumes de saison

GAMBAS SNACKÉES 28€
Curry de légumes verts, pommes de terre de Noirmoutier

QUASI DE VEAU FRANÇAIS 34€
Fregola Sarda, jus à la sauge et citron confit

LIEU JAUNE 34€
Courgette violon rôtie, velours de crustacés, gel de bergamote

PALOMITA DE COCHON ROUGE DE CASTILLE 28€
Légumes d'une piperade, émulsion au chorizo

FROMAGES LE GONÉ — À Neuville-sur-Saône

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 11€
Chutney de fruits de saison

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT TIÈDE 12€
Cerises noires, sorbet aux baies de verveine

PAVLOVA À LA FRAISE 12€
Sorbet au céleri branche et citron jaune, chantilly aux baies de Batak

CHOCOLAT CARAMÉLIA 12€
Glace à la vanille fumée, réduction de vinaigre balsamique et ail noir

COMPRESSION D'ABRICOT À LA FLEUR D'ORANGER 12€
Cheesecake au Comté, crème glacée au mascarpone