

# Semaine du 1er au 5 Juin 2026

Le restaurant est ouvert mardi soir et jeudi soir. Fermé vendredi soir, samedi et dimanche



## Lundi

Le restaurant est fermé  
aujourd'hui (midi et soir)



## Mardi

**Tartare de tomates et pastèques marinées**

*Basilic, pignons de pin et crème légère au citron vert*

**Cuisse de canette confite aux cranberries**

*Mousseline de betterave et grenailles rôties au romarin*

**Filet de dorade grillé au curry**

*Pommes de terre rôties et fenouil fondant*

**Betteraves confites au vinaigre balsamique**

*Mousse de fromage frais aux baies roses*

**Crèmeux au chocolat noir**

*Tuile croustillante et coulis de chocolat*

## Mercredi

**Mimosa de carottes glacées**

*Condiment à l'oeuf dur, noisettes grillées et herbes fraîches*

**Andouillette grillée au sarrasin**

*Ecrasé de pommes de terre et pommes confite*

**Dos de cabillaud rôti au citron confit**

*Quinoa gourmand aux herbes et fruits secs*

**Chakchouka verte à l'œuf**

*Légumes marinés et œufparfait*

**Tiramisu à la cerise confite**

*Mousse légère à la vanille et amandes grillées*



Pour réserver, merci de privilégier ma page Google, mon site internet, Instagram et Facebook. Répondre au téléphone est compliqué pour moi

# Semaine du 1er au 5 Juin 2026

Le restaurant est ouvert mardi soir et jeudi soir. Fermé vendredi soir, samedi et dimanche

## Jeudi



### Tzatziki aux herbes fraîches

*Concombre et courgette marinés au fromage frais*

### Boulettes de Black Angus panées

*Riz pilaf et aubergines grillées au thym citron*

### Risotto crémeux aux crevettes

*Bouillon à la citronnelle, petits pois confits et roquette frite*

### Poivron farci au quinoa et fêta

*Pois chiches confits, coulis de tomates et herbes fraîches*

### Croustillant d'abricots au romarin

*Crème glacée à la vanille et amandes grillées*



## Vendredi

### Carpaccio de betterave jaune

*Légumes confits et pickles de radis et noisettes torréfiées*

### Magret de canard mi-fumé au bois de hêtre

*Crèmeux de betterave rouge et oignon cebette*

### Dos de loup de mer poché à la noix de coco

*Orecchiette crémeuse et tomates rôties*

### Burrata de chèvre crémeuse

*Pastèque, poivrons et pois chiches marinés*

### Melon caramélisé au miel

*Pignons de pin, citron vert et basilic*

Pour réserver, merci de privilégier ma page Google, mon site internet, Instagram et Facebook. Répondre au téléphone est compliqué pour moi