



LE DEJEUNER

Cuisine de produits frais
et respectueuse des saisons.

MENU SEMAINE

Plat . **18.00€**

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert **23.00€**

Entrée + Plat + Dessert
28.00€



Entrées .

VELOUTE DE SALSIFIS

TUILE CROQUANTE AU PARMESAN,
GRAINES DE SESAMES TORREFIEES

SALADE DE POULET AU MIEL

AMANDES EFFILEES TORREFIEES, MACHE

Plats .

SALADE DE QUINOA

AUBERGINES GRILLEES, FETA, TOMATES
CERISES CONFITES, COURGETTES
GRILLEES, NOIX DE PECAN, ROQUETTE

SAUCISSE DE TOULOUSE

ECRASE DE POMME DE TERRE A L'HUILE
D'OLIVE, SALADE MESCLUN, JUS CORSE

Desserts .

RIZ AU LAIT

CARAMEL BEURRE SALE, SPECULOOS

TARTE AUX FRUITS EXOTIQUES

CHANTILLY NOIX DE COCO

Prix nets, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

A LA CARTE

Entrées .

POULPE GRILLE

MIEL, NOIX DE PECAN, AGRUMES, SALADE
DE FENOUIL AUX 4 EPICES

12.00€

CAPPUCCINO DE POTIMARRONS

CHANTILLY DE COMTE, SESAME TORREFIE

10.00€

ŒUF MOLLET

CHAMPIGNONS, CREME DE PERSIL

10.00€

BURRATA CREMEUSE

BETTERAVES CHIOGGIA, TOMATES CERISE
CONFITES, VINAIGRETTE FRAMBOISE

12.00€ . À partager 20.00€

Plats .

TATAKI DE CANARD

NOUILLES SOBA, PANAIS ET CAROTTES
ROTIS AU MIEL, CEBETTES, SESAME
TORREFIE, CREME DE CHUTNEY D'OIGNON
ET POMMES

24.00€

FILET DE TRUITE

MOUSSELINE DE PANAIS, ENDIVES BRAISEES
SAUCE VIERGE

22.00€

PIÈCE DU BOUCHER

POMME DE TERRE GRENAILLE, RATTE DE
TOUQUET, JUS CORSE

24.00€

SALADE LILY WOOD

ORGE PERLÉ, PATATES DOUCES RÔTIES,
OIGNON ROUGE, GRENADE,
AVOCAT, FETA, CORIANDRE,
SAUCE YAOURT CITRONNEE

18.00€

Desserts .

POIRE POCHÉE A L'HIBISCUS

CRUMBLE, AMANDES, CHANTILLY COCO

12.00€

TIRAMISU CLEMENTINE

SPECULOSS

10.00€

CHEESECAKE

CHATAIGNE

12.00€

Lily Wood.