

Menu Carte

entrée 10 €; plat 21 €; fromage ou dessert 8.50 €

ardoise de charcuterie Corse pour l'apéritif 8 € pour 2

Foie gras mi-cuit de canard fait maison et son pain d'épices.

Mille-feuilles de coppa au brocciu, chips et caviar d'aubergines.

*Tuile de petit épeautre, chèvre frais et crème d'œuf à l'huile
de sésame de Avernoes.*

*Saumon fumé par nos soins beurre au piment d'espelettes
et blinis à la betterave.*

Bar sur peau, tapenade et artichauts barigoule.

Ceviche de thon au curry vert et lait de coco, pastèque, salade d'herbes folles.

*Burger du sud ouest, poulet, magret fumé, foie gras de canard,
ketchup de fruits rouges et frites maison.*

Pièce de bœuf façon Hemingway, pd terre grenailles rôties.

Travers de cochon braisé à la bière du Vexin, embeurré aux deux choux.

Assortiment de fromages Corse affinés et confiture.

Le tout chocolat et coco.

Entremet tarte aux prunes et mirabelles.

Figues rôties au miel du Vexin et crème glacée au yaourt.