

ENTRÉES | 7 €

Vitello Tonnato

Câpres à queue, cornichons et pickles d'oignons rouges

Ceviche de daurade de Méditerranée

Au lait de coco, mangue et citron vert

Empanadas aux légumes de saison grillés

Mesclun de jeunes pousses et salsa maison

PLATS | 14 €

Magret de canard poêlé

Polenta crémeuse et piquillos farcis ricotta et paprika fumé

Dos de maigre en cuisson mixte

Poêlée d'asperges vertes de Provence, fenouil, oignons et tomates confites, sauce vierge

Lasagnes aux courgettes grillées

Béchamel au pesto et mozzarella

Burger campagnard

Steak haché, gros champignons, tomates et oignons snackés, tranquette de comté et sauce tartare

DESSERTS

Dessert du chef | 6 €

Riz au lait aux pralines roses et espuma praliné amandes noisettes

Signature | 7 €

Croustillant noisettes du Piémont, mousse cheese-cake, cœur caramel coulant au Ricard et ganache montée à l'anis

Isaya | 7 €

Mousse au chocolat au lait, enrobage chocolat au lait et noisettes, ganache à la noisette et biscuit croustillant aux amandes

Queen | 7 €

Crèmeux mangue sur un croustillant coco, biscuit coco, ganache montée à la vanille de Madagascar, coulis passion et citron vert

BOISSONS

Eau plate ou pétillante (50cl) | 1,50 €

Coca-Cola (original ou zéro, 33cl) | 2 €

Ricard (Prêt à boire, 25cl) | 3,5 €