

FRENCH TRATTORIA



50€

ACCORDS VINS &
CHAMPAGNE 20€

AMUSE BOUCHE

CROQUETTE À LA SAINT JACQUES, MAYO POIVRON & PAPRIKA FUMÉ

ENTRÉE

MI CUIT DE FOIE GRAS
MAISON AUX 4 ÉPICES,
DUO DE CONFITS MAISON

OU

LA TRUITE GRAVLAX
CRÈME CHEESE FOUETTÉE
AUX HERBES, AVOCAT

PLAT

PRESSÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU
CONFITE, JUS RÉDUIT, POMME
DE TERRE DECLINÉ,
CAROTTES GLACÉES & PERSIL

OU

SAINTS JACQUES, LARD FUMÉ DE
LA FORÊT NOIRE EN CRÉMEUX ET
GRILLÉ, CHOU FLEUR EN
TEXTURES, CRUMBLE DE NOIX

EN OPTION +5€

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

DESSERT

PISTACHOCO

MOUSSE CHOCOLAT, CRÈME
GLACÉE PISTACHE, CRUMBLE
CACAO, PISTACHES CARAMELISÉS

OU

DOUCEUR D'HIVER

SORBET PASSION, BISCUIT BEURRE,
COULIS FRAMBOISE / LITCHI,
CRÈME FOUETTÉ VANILLE DES ÎLES

Toutes nos préparations sont faites maison, et à base de produits frais
N'hésitez pas à nous faire part de vos habitudes alimentaires à l'avance
et nos équipes feront le maximum pour s'adapter et vous satisfaire