

Menu du Moment

Entrées

Salade grecque, espuma de féta,
gel & pickles d'oignons rouges



Dandy- Maison Huttard - 8€/verre

ou

Bruchetta buratta, fruits du soleil,
guanciaie & crème balsamique



Riesling Schnekenberg - Maison Birghan - 8€/verre

Plats

Paleron de bœuf braisé, sauce tomate & poivrons rôtis,
éclats d'olives noires déshydratées, mousseline de
pomme de terre & patate douce, poêlée de légumes



Pinot Noir - Domaine du Bollenberg - 8€/verre

ou

Filet de thonine mi-cuit, beurre aromatisé au citron,
câpres, persil et anchois, mousseline de pomme de terre
& patate douce, poêlée de légumes



Riesling Grand Cru Muenchberg - Domaine Sohler - 8€/verre

Desserts

Noix de coco - amandes façon Raffaello

ou

Compotée de figues, mousse vanille & coulis au Porto



Entre ciel et terre - épices & bergamote -

Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

Summer Vibration - Lemongrass & mangue - Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

2 plats 24€ - 3 plats 28€

Du 27 juillet au 7 août 2026, déjeuner du lundi au vendredi