

Menu du Moment

Entrées

Gaspacho andalou, brunoise de légumes, toast à l'ail



Effrontée- Domaine Jean Huttard - 8€/verre

ou

Coulis d'abricot à l'huile d'olive, fromage de chèvre à la menthe et au citron, abricots rôtis, olives et tomates séchées



Riesling Schneckenberg - Domaine Birghan - 8€/verre

Plats

Cuisse de poulet jaune désossé, sauce coco, curcuma, gingembre et citron vert, écrasé de patates douces à l'huile d'olive et cacahouètes, légumes du maraîcher



Pinot Noir- Domaine du Bollenberg - 8€/verre

ou

Filet de dorade royale, sauce vierge aux fruits du soleil, écrasé de patates douces à l'huile d'olive et cacahouètes, légumes du maraîcher



Dandy - Domaine Jean Huttard - 8€/verre

Desserts

Coupe glacée cassis pistache, éclats de cookie pistache

ou

Gaspacho de melon, spaghettis de melon, basilic, huile de basilic



Magie des bois - Rooibos myrtille & framboise -
Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

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

2 plats 24€ - 3 plats 28€

Du 29 juin au 10 juillet 2026, déjeuner du lundi au vendredi