

INVICTUS

Entrées...

Aubergine au four, féta et tomate « herbes fraîcheurs »	9€
Hareng et pommes de terre, vinaigrette d'échalote et pomme verte	10€
Salade de langoustines rôties et chou blanc croquant, huile de sésame	19€
Anchois salés et marinés, pimentos à l'huile d'olive	12€
Terrine de foie gras de canard, gelée au Pineau des Charentes	16€
Paleron de bœuf fondant ravigoté, cressonette Mimosa	12€

Plats...

Bouillon Thaï et gambas rôties, vermicelles de riz et légumes croquants	24€
Poulpe à la plancha, quinoa aux herbes, huile d'olive citronnée	25€
Conchiglioni à la carbonara façon INVICTUS	19€
Filet de canette en croute de fruits secs, pastilla aux dattes et coriandre	23€
Poitrine de cochon fondante et grillée, éryngii snacké et émulsion au bacon	24€

Quelques accompagnements...

Purée de pommes de terre	6€
Jeunes carottes fanes à l'huile d'olive et agrumes	7€
Courgette fleur farcie, jus de crustacés	9€
Risotto d'orge, verdure et noisettes torréfiées	7€

Fromages et mesclun...

Chèvre - Bonde de Gatine - Lait cru ou Vache Eiger Bergsteiger – suisse	10€
---	-----

Desserts...

Millefeuille aux gousses de vanille	10€
Fruit de la passion craquelant, mousse au chocolat noir	9€
Crêmet « fromage blanc », rhubarbe et framboise	10€
Sorbet et crème de cassis aux fruits rouges	10€
Brioche perdue et pommes rôties, caramel au beurre salée	9€
Ile flottante, crème anglaise	8€

En plus de notre carte, nous vous proposerons quotidiennement de nouvelles suggestions

« Prix service compris »