

INVICTUS

Entrées...

Œuf mollet et crème de chou-fleur au Parmesan	11€
Hareng et pommes de terre, vinaigrette d'échalotes et pomme verte	12€
Terrine rustique de campagne, mesclun et pain grillés	15€
Saumon fumé et concombre à l'aneth, blinis toastés	19€
Terrine de foie gras de canard traditionnelle	19€
Lentilles et saucisse de Morteaux au foie gras	16€

Plats...

Bouillon Thaï et gambas rôties, vermicelles de riz et légumes croquants	26€
Poulpe à la plancha, quinoa aux herbes, huile d'olive citronnée	25€
Poisson du jour, sauce fraîcheur, pommes de terre écrasées	Selon arrivage
Paleron de bœuf aux carottes et oignons nouveaux, jus corsé	24€
Poitrine de cochon fondante aux graines de moutarde, purée de pommes de terre	24€
Pavé de rumsteack « Blonde d'Aquitaine », sauce échalotes, gratin Dauphinois	27€
Suprême de volaille fermier et fregola sarda, crème de champignons blancs	24€

Desserts...

Assiette de fromages et mesclun	10€
Millefeuille aux gousses de vanille	12€
Fruit de la passion craquelant, mousse au chocolat noir	12€
Crème brûlée à la cassonade	10€
Brioche perdue et pommes rôties, caramel au beurre salée	10€
Ile flottante, crème anglaise	10€