

INVICTUS

Entrées...

Hareng et pommes de terre, <i>vinaigrette d'échalotes et pomme verte</i>	14€
Anchois salés et marinés, <i>pimentos à l'huile d'olive</i>	15€
Fricassée d'escargots et betteraves, <i>émulsion au raifort</i>	17€
Terrine de lièvre et foie gras, <i>mesclun</i>	18€
Tataki de thon, <i>sauce yuzu-soja</i>	19€

Plats...

Bouillon Thaï et gambas rôties, <i>vermicelles de riz et légumes croquants</i>	29€
Boudin de Saint-Jacques, <i>fondue de poireau et jus de coques</i>	32€
Pêche du jour, <i>caponatina et pistou</i>	voir ardoise
Epaule d'agneau de 36h, <i>nage de coco et jus au thym</i>	32€
Poitrine de cochon fondante et grillée, <i>galette de pommes de terre</i>	28€
Ballotine de poulet fermier, <i>émulsion de morilles et rigatoni</i>	29€

Desserts...

Millefeuille <i>aux gousses de vanille</i>	13€
Fruit de la passion craquelant, <i>mousse au chocolat noir</i>	13€
Paris-Brest, <i>glace expresso</i>	12€
Brioche perdue <i>et pommes rôties, caramel au beurre salée</i>	12€
Ile flottante, <i>crème anglaise</i>	10€