



Menu Carte

Mes entrées

8€

Hareng pommes à l'huile "à ma façon"

Burrata crémeuse, houmous, cecina
et huile de sésame

Œuf bio "cuit dur", crème de parmesan
et figues fraîches

Mes viandes et poissons

21€

Tranche de rôti de veau en croute de chorizo "Bellota"
frite de polenta aux oilves taggiasche

Saumon mi- cru / mi- cuit aux parfums
thai, purée de fèves

Effiloché de cabillaud cuit vapeur, servi froid
en aioli et ratatouille confite

Mes desserts

8€

Tarte au citron revisitée à ma façon

Nage de nectarine, menthe fraîche et sorbet menthe

Crèmeux chocolat guanaja "Valrhona" et dulce de leche

Baba au Rhum (J-M Martinique), crème fouettée, glace rhum raisin

Mon café Gourmand

Entrée, plat ou plat, dessert

29€

Entrée, plat, dessert

37€

(Hors Ardoise et Mes incontournables)

Mes vins fins pour le dessert et fin de repas (verre 15cl)

7€

Gewurztraminer, Montlouis sur Loire, etc...



Mes "Incontournables"

Pour l'Apéro, à partager ou pas...

La planche de jambon "Bellota" de chez "Cuyar Jabugo" 12€

La planche de fromage Manchego 10€

La planche mixte (jambon "Bellota" et Manchego) 12€

Tous les jeudis, Arrivage de viande d'Argentine Noix d'entrecôte

31€

Mon entrée / Mon plat

13€ / 25€

Le tartare du jour coupé au couteau

Mes plats

Le Filet de Bœuf "origine Argentine", façon "Johnny"
cuit bleu à l'unilatéral (pas de changement de cuisson)
oignons nouveaux et moutarde aux condiments, purée de
pommes de terre (de chez J-P Clot, www.leclandessens.com) 35€

Mon risotto crémeux du jour 24€

Mes fromages

11€

Manchego (Brebis d'Espagne), pâte de patate douce

La couronne de Touraine La cloche d'or 37260 Pont de Ruan

Mon dessert

Figues fraîches du Var, meringue
crème fouettée au mascarpone 9€

Digestifs et alcools

Rhums, Whisky, Cognac, Armagnac, Rhums arrangés, etc...