

Dessert



Cheesecake au lait de chèvre des Ouchettes

8
€



Comme un sushi saveur vnille fruits rouge et pistacje

8
€



Pomme fondante caramélisée sur son biscuit de rose de Reims et crème montée à confiture de lait

8
€

Boissons



Une demi-bouteille d'eau

Starter



Lamelle d'encornet au choriza et polenta et son coulis de piquillos

9
€



L'assiette de couteau en persillade salade meslun et vinaigrette salicorne

12
€



L'endive braisée au jus d'agrumes et esprit cabonara

9
€

Main Course



Magret de canard, jus corsé, espuma de petit marron et courge roti

18
€



Pavé de cabillaud en nage de coquillage aux épices de sechuan

19
€



Cote de porclet au jus de viande aïssoné au poivre noire de Kerala

16
€

Alcoholic Beverages



Bouteille de champagne

Café



Café

2
€

Non classé



Glass of Champagne



Bouteille d'eau



Bouteille de vin

18
€



Verre de vin