

## Le déjeuner

### Les plats

<b>Velouté de potimarron,</b> <i>curry, lait de coco, coriandre et jambon italien à la truffe</i>	<b>18 €</b>
<b>Carpaccio de betteraves, radis colorés,</b> <i>noisette du Piémont, stracciatella, grenade et roquette</i>	<b>15 €</b>
<b>Tartare d'avocat, ventrèche de thon,</b> <i>fenouil, cœur de laitue, moutarde au miel</i> <i>betterave crapaudine, œuf poché et crème pana</i>	<b>24 €</b>
<b>Gnocchis de pomme de terre maison,</b> <i>sauce Gorgonzola et jambon italien à la truffe</i>	<b>24 €</b>
<b>Tarte aux champignons sur notre pâte feuilletée maison,</b> <i>sauce béchamel, jaune d'œuf coulant, roquette et salade de mesclun</i>	<b>22 €</b>
<b>Le merveilleux Avocado au saumon fumé de la "Maison Barthouil »,</b> <i>œuf poché, salade d'herbes folles et grenades sur un pain maison brioché extra moelleux</i>	<b>26 €</b>
<b>Effiloché d'épaule d'agneau confite (uniquement samedi et dimanche)</b> <i>Crème de potimarron, curry, coriandre, lait de coco, œuf poché</i> <i>et salade d'herbes folles sur un pain moelleux maison</i>	<b>26 €</b>
<b>Club Paradis, jambon blanc italien à la truffe,</b> <i>betteraves, salade, œuf poché</i> <i>et mayonnaise maison sur un pain squishy incroyablement moelleux et léger</i>	<b>22 €</b>
<b>Oeufs Bénédicte,</b> <i>sauce hollandaise, pancake, roquette et ciboulette</i>	
- Jambon de Parme	<b>21 €</b>
- Saumon fumé de la Maison Barthouil	<b>25 €</b>

### Les accompagnements

<b>Velouté de potimarron,</b> <i>curry, lait de coco, coriandre</i>	<b>7 €</b>
<b>Salade mesclun mélangée et herbes folles</b>	<b>4,5 €</b>
<b>Salade de sucrine</b>	<b>4 €</b>

## Les desserts sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel

### Les tartes

<b>Un Amour de flan</b>	<b>10 €</b>
<b>Ôde</b> <i>Poire Comice pochée et biscuit moelleux aux amandes, chantilly à la vanille de Madagascar</i>	<b>13 €</b>
<b>Anna</b> <i>Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat-noisette</i>	<b>13 €</b>
<b>Marguerite</b> <i>Crèmeux et gelée de citron, chantilly à la vanille de Madagascar</i>	<b>13 €</b>

### Les entremets

<b>Vénus</b> <i>Poire Comice pochée, crème légère et chantilly à la vanille de Madagascar,</i> <i>génoise nuage (ultra légère et moelleuse) légèrement parfumée au rhum</i>	<b>15 €</b>
<b>Esmée à la pistache d'Iran</b> <i>Crème et mousse légère à la pistache d'Iran, chantilly à la vanille de Madagascar,</i> <i>génoise nuage (ultra légère et moelleuse) et croustillant chocolat pistache</i>	<b>15 €</b>
<b>Charlotte à la noisette du Piémont</b> <i>Mousse chocolat et noisette, crème et chantilly légère à la noisette,</i> <i>génoise nuage (ultra légère et moelleuse) et croustillant chocolat praliné</i>	<b>15 €</b>
<b>Mont-Blanc</b> <i>Crème et chantilly de marrons d'Aubenas parfumée au Earl Grey,</i> <i>meringue extra légère et chantilly à la vanille de Madagascar</i>	<b>14 €</b>

### Autres...

<b>L'assortiment de 4 Bontemps de saison (nos petits sablés garnis)</b> <i>Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar / Fruit de la passion / Poire, vanille et Rhum brun</i>	<b>12 €</b>
<b>Le Bontemps (petit sablé garnis) à l'unité</b>	<b>4 €</b>
<b>Notre merveilleux cake au citron</b>	<b>10 €</b>