

Le déjeuner

A partager

Houmous, pain brioché, zaatar et huile d'olive 12 €

Les plats

Velouté de potimarron, curry, lait de coco, coriandre et jambon italien à la truffe 18 €

**Tartare d'avocat, ventrèche de thon, fenouil, cœur de laitue, moutarde au miel
betterave crapaudine, œuf poché et crème pana** 24 €

Gnocchis de pomme de terre maison, 24 €
sauce Gorgonzola et jambon italien à la truffe

Tarte aux champignons sur notre pâte feuilletée maison, 22 €
sauce béchamel, jaune d'œuf coulant, roquette et mesclun

Le merveilleux Avocado au saumon fumé de la "Maison Barthouil », 26 €
œuf poché, salade d'herbes folles et grenades sur un pain maison brioché extra moelleux

Effiloché d'épaule d'agneau de Lozère confite 26 €
*Houmous, curry, coriandre, lait de coco, oeuf poché
et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux*

Poulet fermier jaune de Normandie et aubergines japonaise 24 €
laqués au soja et à l'huile de sésame sur une mousseline de topinambour (uniquement le samedi)

**Club Paradis, jambon blanc italien à la truffe, betterave, salade, œuf poché
et mayonnaise maison sur un pain squishy incroyablement moelleux et léger** 22 €

Oeufs Bénédicte, sauce hollandaise, pancake, roquette et ciboulette
- Jambon de Parme 21 €
- Saumon fumé de la Maison Barthouil 25 €

Les accompagnements

Velouté de potimarron, curry, lait de coco, coriandre 7 €

Mesclun et herbes folles 4,5 €

Sucrine 4 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.

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

Les tartes

La flamboyante 13 €
*Orange Tarocco de Sicile, chantilly à la fleur d'oranger du Liban,
crèmeux à l'orange sanguine, biscuit moelleux amande et orange sanguine*

Anna 13 €
Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat-noisette

Marguerite 13 €
Crèmeux et gelée de citron, chantilly à la vanille de Madagascar

Les entremets

L'invitation au voyage 15 €
*Mangue, fruit de la passion de La Réunion et ananas Pain de sucre,
crème légère au fruit de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar,
génoise nuage ultra légère et moelleuse*

Esmée 15 €
*Crème et mousse légère à la pistache d'Iran, chantilly à la vanille de Madagascar,
génoise nuage et croustillant pistache*

Charlotte 15 €
*Mousse chocolat et noisette, crème et chantilly légère à la noisette du Piémont,
génoise nuage noisette et croustillant chocolat praliné*

Mont-Blanc 14 €
*Crème et chantilly de marrons d'Aubenas parfumées au Earl Grey,
meringue extra légère et chantilly à la vanille de Madagascar*

Autres...

L'assortiment de 4 Bontemps de saison (nos petits sablés garnis) 12 €
Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar / Fruit de la passion / Poire, vanille et Rhum brun

Le Bontemps (petit sablé garnis) à l'unité 4 €

Notre merveilleux cake au citron 8 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.