



ICI, NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE (SAUF EXCEPTION PRÉCISÉE).
LE CHEF PROPOSE UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE.

ENTRÉES

CEVICHE DE DAURADE, WASABI,
AGRUMES 14€

CANNELLONI D'EFFILOCHÉ DE CANARD 14€
CONFIT, FOIE GRAS POÊLÉ, JUS CRÉMÉ

SAUMON FUMÉ, CITRON VERT CONFIT 11€

BRIOCHE, ŒUF POCHÉ, CRÈME DE
TRUFFE 13€

BAO DE BŒUF MARINÉ 13€

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE 25€
GRILLÉE, JUS RÉDUIT*

SOLE DE PETIT BATEAU, POIREAUX 35€
GRILLÉS, FUMET DE POISSON CRÉMÉ

BURGER BRISKET D'ANGUS* 20€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE
CHEZ BRICE DÉLICE 9€

BRIOCHE PERDUE, CONFITURE DE
LAIT 10€

MOUSSE LÉGÈRE CHEESECAKE,
GRANOLA DE BISCUITS ROSES 10€

CONCHIGLIONIS, YUZU, ORANGE
SANGUINE, CRÉMEUX YAOURT
BULGARE, CRUMBLE DE PÂTES
SUCRÉES 12€

CAFÉ GOURMAND DE LULU 10€

PLATS

DOS DE SKREI, MOUSSELINE DE
BUTTERNUT, CHORIZO IBÉRIQUE 26€

PICANHA DE BŒUF ANGUS, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE FUMÉ AU BOIS
DE CERISIER 32€

BROCHETTE DE VOLAILLE, CITRON,
SÉSAME, PIMENT* 22€

* ACCOMPAGNEMENTS : FRITES ALLUMETTES OU LÉGUMES DE SAISON