

Nos Tapas de Haut-Vol

Terrine campagnarde de boeuf d'Hérens et espelette de M.Porchet à Bournens,
bouquet de mesclun et condiments

16,00

Croûte aux champignons frais et marrons grillés, larmes de pesto et bouquet de rampons
vinaigrette balsamic et oignons doux

18,00

L'incontournable crème brûlée au fois gras, chutney de pommes et graines de moutarde

18,00

Saumon gravelax d'inspiration canadienne, mariné au sirop d'érable par notre cheffe
salade de légumes croquants au yuzu

18,00

Tartine de pain pita au chèvre rôti, pesto de tomates et amandes, roquette,
confit d'oignons maison, surprise glacée

16,00

Brandade de poisson, herbes fraîches et diamant noir du Périgord, le tout gratiné minute

30,00

Os à moelle grillé et surmonté d'une tuile aux herbes et noisettes , salade de roquette aux noix

12,00

Tataki de boeuf grillé puis mariné au curry miso, salade de chou et carotte au sésame
pour un voyage au Japon

21,00

Salade de pois chiche, butternut rôtie aux épices marocaines , pruneaux et amandes

10,00

Pommes de terre au four épices BBQ

9,00

Ardoise de quatre mini douceurs gourmandes

12,00

Humeur de notre Cheffe

8,00