

Entrées

Poêlée de Saint Jacques, gel de yuzu et sa tuile de tapioca soufflée	19€
Saumon mariné à l'aneth, duo de radis et mini-carottes	16€
Planche paysanne	15€
Salade de chèvre frais au miel de Didier Rimlinger, duo de raisins et tomates confites	16€
Bouillon de bœuf aux agrumes, gambas sautées au gingembre et germes de soja	18€

Plats

Terre et mer de filet de bœuf et gambas, poêlée de girolles et jus de viande corsé	25€
Filet de turbot rôti au romarin, purée de carotte au cumin, émulsion au champagne	24€
Filet de dorade, risotto aux champignons émulsion au gingembre	23€
Carré de veau, poêlée forestière à la tomate confite, purée de patate douce	22€
Selle d'agneau à la crème d'ail douce, déclinaison de carottes	23€

Les incontournables

Rognon de veau à l'ancienne	18€
Le burger des Laurentides	16€
Cordon bleu au poulet jaune	17€
Café gourmand	9,50€

Tartines

8.90€

Claudia : pesto - mélange de légumes crus et cuits - billes de mozzarella

Chèvre : pesto - fromage de chèvre roulé au lard - tomates confites

Forestière : pesto - mélange de champignons - lardons - œuf poché

Saumon : crème fraîche au citron - saumon fumé - oignons rouges câpres à queue - julienne de pommes



(sauf Samedi soir et Dimanche midi)

Provençale : pesto - mozzarella Buffalo - jambon fumé - tomates confites

Desserts

Moelleux au chocolat « Plantation Vila Gracinda »	8€
Mille feuilles poire spéculos à la crème de vanille	8€
Tutti frutti, espuma pistache et son sorbet	8€
Déclinaison autour de l'ananas et son granité à la fleur de sureau	8€