



Restaurant

ENTRÉES

- 15€ Tartare deux saumons au citron combava et à la ciboulette
Accompagné de sa sauce suédoise au miel
 - 15€ Gambas en deux façons
Gyosas façon japonaise et flambé au cointreau
Accompagné de son velouté de petits pois crus
- 14€ Burrata di bufala et sa farandole de tomate et roquette aux agrumes

PLATS

- 25€ Agneau confit au romarin et au miel
Accompagné d'aubergines confites et légumes de saison
- 22€ Volaille jaune aux champignons (morilles et champignons de Paris)
Accompagnée de son riz interdit et petits légumes de saison
 - 18€ Pâtes aux fruits de mer
Coquillages, crevettes, moules, rouget poêlé
 - 17€ If-burger
Steak haché façon bouchère
(Sauce poivre, feuille de chêne, tomate, cornichon, aigre doux,
rondelle d'oignon caramélisé, bleu crémeux)
Accompagné de ses frites et salade

DESSERTS

- 12€ Moelleux au chocolat
Accompagné de son caramel beurre salé et de sa boule de glace vanille
- 10€ Tarte aux framboises façon crumble et sa chantilly à la vanille de Madagascar
 - 9€ Assortiment de macarons
(Framboise, chocolat, pistache, vanille ou café)