

BRUNCH À TABLE - 30€

Le dimanche de 11h30 à 15h00

JUS DETOX BIO SIMPLE & NATURE + 4€

Jus de mangue, purée de carottes, orange pressée, persil plat.

APÉRITIF - en supplément

Coupe de Champagne DEVAUX 12 cl + 6€

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES BOISSONS ET VINS

UN VERRE DE FRUITS PRESSÉ

Jus d'orange ou Pamplemousse

BOISSONS CHAUDES « MAISON RICHARD » - au choix

Expresso, cappuccino, chocolat chaud

Thé ou Infusion

MINI VIENNOISERIES & TARTINES

Pain au chocolat & croissant maison, baguettine BIO, confiture, pâte à tartiner maison, beurre.

ANTIPASTI

Charcuterie italienne & légumes marinés / grillés, focaccia tomate.

PLAT - Au choix

SAUMON MARINÉ À LA BADIANE, galette de pommes de terre, crème ciboulette moutardée, roquette

TALEGGIO CHAUD, salade frisée aux pommes vertes et noix, pain aux graines

VEGGIE, Salade de quinoa, vinaigrette curry, artichaut basilic, oeuf mollet, avocat, concombre, tomate cerise, betterave crue & pomme Granny Smith

CARPACCIO DE BOEUF, câpres, parmesan, roquette & citron
(+1€ copeaux de foie gras)

SALADE GOURMANDE au foie gras maison & magret de canard fumé par nos soins, vinaigrette truffée, toast brioché

SALADE CÉSAR, coeur de romaine, aiguillettes de poulet grillées, oeuf mollet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

TARTARE DE BOEUF « AUBRAC » à l'italienne, roquette & frites de patate douce (+1€ copeaux de foie gras)

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, marinère de coquillages frais au beurre blanc
« **COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS** » Pipe rigate au jambon truffé, fontina, crème de truffe

GOURMANDISE - Au choix

TRILOGIE DE CHÈVRE FRAIS « Fines herbes & échalotes, fruits secs, fruits rouges séchés », salade et pain aux graines

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS Fruits secs et confiture, salade

FROMAGE BLANC, granola maison et compotée de fruits rouges

ASSIETTE DE SORBETS MAISON, madeleine

POLENTA SUCRÉE, compotée de fruits rouges au marasquin, dragée concassées et tuile amande

COUPE AFFOGATO, glace vanille arrosée d'un café chaud, noisettes & pistaches caramélisées

MI-CUIT AU CHOCOLAT, compotée de poires, glace au poivre de séchouan, tuile au grué cacao

TIRAMISU MAISON au café fort & Amaretto

PANNA COTTA « CAMELATTE », ananas au citron vert, croustillant choco

