



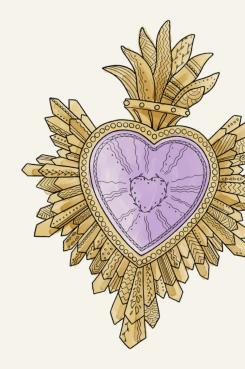


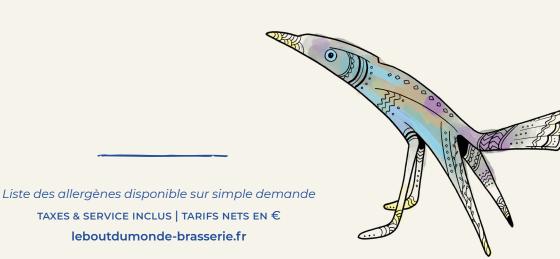
Poireaux vinaigrette, sauce ravigote 7€

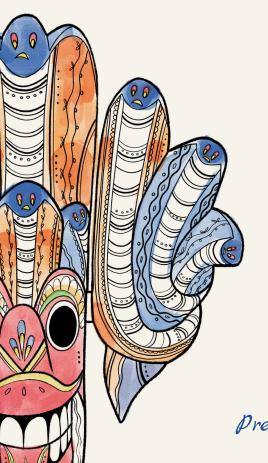
Couteaux en persillade 12€

Pressé de jambonneau aux herbes, sauce gribiche 7€

> Bulots mayonnaise 12€





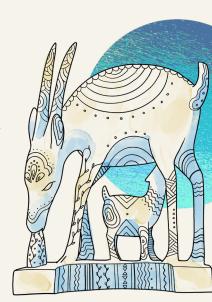


## - Plats -

#### **FRANCE**

Onglet de bœuf grillé, frites allumettes, sauce béarnaise ou sauce poivre vert 24€

> Osso buco à la provençale, polenta grillée 24€



1/4 de poulet fermier, purée au beurre noisette, champignons, jus court 22€

#### **AILLEURS**

Souris d'agneau confite à la marocaine, mechouia et semoule

26€

Dahl de lentilles corail, lait de coco, salade de légumes crus, cheese naan 21€

Poisson de l'Étoile, bouillon miso et légumes croquants, émulsion wasabi

28€

Suprême de poulet mafé, poivrons, patate douce et riz basmati 22€

Salade, beignets de gambas, agrumes, pomme Granny, sauce aigre-douce



## - Formules -

- PLAT du jour 15€



MENU

du jour

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert au choix 23 €





MFNII

enfant

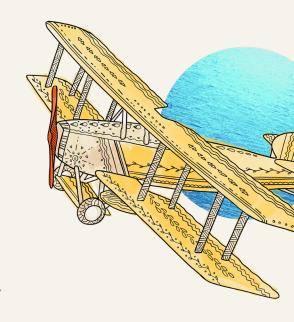
12 €

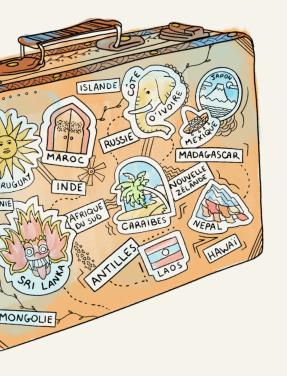
Au choix dans la carte, en portions adaptées



# - Fromages -

Assiette de 4 fromages affinés, mesclun





### - Desserts -8€

Baba au rhum, pomme caramélisée

> Saint-Honoré traditionnel

Mousse au chocolat à la fleur de sel croustillant

> Tarte aux myrtilles, mascarpone, citron



