



LES ENTRÉES

LA MEL'GOURMANDE **12,00€**

Signature

Salade de pois chiches grillés, veau séché, tomate, feta, dattes, amandes torréfiées, herbes fraîches, vinaigrette au miel & au cumin

L'INCONTOURNABLE ŒUF DUR REVISITÉ **6,90€**

Siphon jaune d'œuf & pickles d'oignons rouges

CROUSTILLANT AU CHÈVRE CHAUD PARFUMÉ AU MIEL **9,00€**

Salade de jeunes pousses, avocat, fines rondelles de radis roses, noix

BURRATA CRÉMEUSE AUX LÉGUMES DE SAISON RÔTIS **11,00€**

Coulis de pesto au basilic frais

LE GRAVLAX DE SAUMON FAIT MAISON **14,00€**

Au poivre de Sichuan & aux agrumes



LES VIANDES

LE MEL'BURGER (150G) **22,00€**

Signature

Bun aux graines, steak de bœuf façon bouchère 150 g à 5 % MG, comté fondu affiné, confits d'oignons rouges, mesclun, sauce miel & moutarde à l'ancienne, frites fraîches

RISOTTO CRÉMEUX AU POULET ET AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON **18,00€**

À la crème de coco & curry

TOURNEDOS DE VEAU TENDRE ET RAFFINÉ AU JUS DE CUISSON **28,00€**

Mafaldine à la crème de truffe & aux champignons

EPAULE D'AGNEAU CONFITE **26,90€**

Cuisson (7h) à basse température, infusé au miel de thym, semoule aux saveurs d'orient & aux fruits du mendiant

PIÈCE DU BOUCHER SAUCE MAÎTRE D'HÔTEL (ENVIRON 250G) **26,00€**

Sélection du chef, juteuse et aromatique accompagnée d'un écrasé de pommes de terre au piment d'Espelette



LES POISSONS

PAPILLON DE SAUMON AU BEURRE BLANC ET AUX AGRUMES **22,00€**

Poêlée de légumes de saison rôtis

CABILLAUD RÔTI ET CRUMBLE DE PARMESAN **24,90€**

Crème de petits pois, asperges vertes et son écrasé de pomme de terre au piment d'Espelette

