



Le Lien c'est celui qui vous unit lorsque vous venez manger avec vos amis
ou votre famille.

La cuisine est un moment de partage et de convivialité autour d'un bon
repas et d'un verre de vin.

*« Ma cuisine s'inscrit dans la saisonnalité des produits avec des cuissons précises, j'aime
particulièrement décliner un produit : rôti, confit, en crème, cru, en émulsion... les
possibilités sont vastes, ce qui pousse toujours ma créativité.
La cuisine est un terrain de jeux pour ceux qui en ont la passion. »*
Enzo

Notre équipe

En salle
Juliette

En cuisine
Enzo, Ludovic et Jean-Noel

Le Midi

hors férié et samedi

Menu du Marché

Menu à l'inspiration du chef

Entrée, plat et dessert

27€

Menu d'Avril

Cromesquis Parmesan, champignons et ail des ours

Poisson selon arrivage, Asperges vertes , Cote de blette

Pavlova Rhubarbe / Coco

38€

Option végétarienne sur demande

Les menus ne peuvent être modifiés, le menu du mois n'est plus disponible après 13h15.

Le Midi
hors férié et samedi

Menu du Lien

Cuisse de Lapin en Tempura et ses condiments

Ris de veau, Amande, Asperges blanche

3 chocolats

60€

Les menus ne peuvent être modifiés, le menu du Lien n'est plus disponible après 13h.

Le Soir et le Samedi

Entrée

Raviole, Gambas et patate douce	18 €
Cuisse de Lapin en Tempura et ses condiments	17 €
Endive, Lentille, Sarrasins	15 €

Plat

Lotte Kombu, Shitaké et Radis	32 €
Canard, Cote de Blette et Céleri, Verveine	32 €
Ris de veau, Amande, Asperges blanche	34 €

Dessert

Fromages	12 €
Dans l'esprit d'un chausson aux Pommes	10 €
3 chocolats	12 €
Citron, Sauge et Yaourt	12 €

Le Soir et le Samedi

Menu Epicurien

Menu en 5 temps, selon l'inspiration du chef

Servi pour l'ensemble des convives
Avant 12h45 ou 20h45

80€

Menu Epicurien Végétarien

60€

Accord met et vin

4 verre de vin de 8cl

35€