



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

Ambre

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 de Juin

Carpaccio de thon rouge

—

Canard / Betteraves / citron

—

Tarte Abricot / Basilic

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

Courgettes / Soja / miso

Pressé de veau / Betteraves / Basilic

Dans l'esprit d'une Forêt Noire

60€

Le Soir et le Samedi

Entrée

Carpaccio de Boeuf / Fraises / Parmesan	18 €
Oursins / Concombre / Aneth	17 €
Courgettes / Soja / Miso	16 €

Plat

Thon rouge / Petit Pois / Citron	34 €
Pigeon / Poivron Vert / Salicorne	34 €
Pressé de Veau / Betteraves / Basilic	32 €

Dessert

Fromages	12 €
Fenouil / Abricot	12 €
Dans l'esprit d'une Forêt noire	12 €
Oeufs et lait en textures	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€