

Les Entrées

D ôme de saumon fumé et sa rilette aux herbes sur son mesclun.....	12 €
B uratta au pesto et éclats de pistache, chiffonnade de charcuteries.....	14 €
T ataki de bœuf mariné à la sauce soja et sésame, miel et moutarde.....	13 €
C rémeux de crabe à la menthe dans son gaspacho de concombre.....	12 €

Les Planches

Minimum pour 2 personnes (prix indiqué par personne)

L a planche de charcuteries et de fromages de nos régions.....	16 €
L a planche de gourmandises comme en Italie.....	16 €

Les Salades

S alade de la mer (dôme de saumon fumé, crabe et gambas).....	23 €
S alade à l'italienne (charcuterie, burrata et légumes confits).....	23 €

Menu enfant 10 €

Steak Haché / Nugget / fish and Chips
+
Frites maison ou légumes
+
glace 1 boule

Les Plats

R isotto crémeux au pesto et ses crevettes sautées à l'ail.....	23 €
L a pièce de bœuf sélectionnée, sauce champignons à l'ail et persil.....	26 €
B rochette de volaille, légumes de saison et crémeux curry.....	22 €
T artare de bœuf préparé par le chef à la française.....	21 €
L a pêche du jour selon arrivage, risotto et légumes confits.....	22 €
B urger black Angus dans son pain brioché, cheddar et miel moutarde.....	19 €
T -Bone de veau 300 g rôti au beurre de romarin, sauce à l'échalote.....	29 €
V égétarien (burger végété ou risotto, légumes du moment).....	19 €

Le Fromager

A ssortiment de fromages ou camembert rôti au miel.....	11 €
--	------

Le Pâtissier

N ougat glacé aux fruits secs et son coulis de fruits exotiques.....	10 €
B rioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille.....	10 €
C hou profiterole à la glace vanille et chocolat chaud.....	12 €
O up's j'ai fait tomber la tarte citron.....	11 €
L a Fameuse planche de desserts gourmands de La Herse.....	17 €

Les glaces

D éclinaison de glaces artisanales 3 boules et sa chantilly.....	10 €
(fraise senga/citron sicile/caramel/pistache/rhum-raisin/mangue)	
C olonel (2 boules citron de Sicile arrosée de vodka).....	8 €