

## ENTREES

Poêlée de st jacques et scampis, pleurote et coulis vert	28.00
Tourelle de veau (cuisson basse température) ratatouille de légumes	24.00
Poêlée de ris de veau, vinaigre de miel et sauce soja.	30.00
Composition de homard, saint jacques et saumon gravelax	32.00
Carpaccio de bœuf, huile d'olive basilic et copeaux de foie gras	24.00
Mi-cuit de saumon curry rouge et lait de coco	23.00
Composition de thon rouge en chaud froid	28.00
Assiette de légumes « vapeur et poêlés »	15.00/20.00



## VIANDE – VOLAILLE

Ris de veau, sauté d'oignons, jus de veau à la sauge .	45.00
Croustillant de caille vinaigrette asiatique.	25.00
Entrecôte de bœuf « béarnaise tomatée ».	38.00
Porc pluma, légumes verts au basilic.	30.00



## POISSON – CRUSTACES

Daurade sébaste, risotto et coulis de poissons.	36.00
Lotte et scampis, beurre safrané, légumes sautés	40.00
Poêlée de st jacques aux chicons, émulsion au parmesan.	40.00
Cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre.	40.00

## MENU DECOUVERTE (par table)

Poêlée de st jacques et scampis, pleurotes et coulis vert.  
et/ou  
Tourelle de veau (cuisson basse température) ratatouille de légumes.  
~~~~~  
cabillaud, écrasé de pommes de terre.  
et/ou  
porc pluma, légumes verts au basilic.  
~~~~~  
tatin de pommes, mousse caramel et crème pistache.

**3 services découverte à 49 euros** : choix entre 2 entrées, 2 plats et dessert.

**5 services découverte à 69 euros** : 2 entrées, 2 plats et dessert

Tout changement entraîne un supplément de 10 euros.

Le menu sera servi par table entière.

**Dernière commande pour le menu 5 services:**

13h pour le service du midi et 20h pour le service du soir.

Au-delà de 6 couverts pas plus de 4 plats différents.