

ENTREES

Tartare de bœuf et mi-cuit de bœuf wagyu à l'asiatique.	32.00
Sashimi de poissons, coquilles st jacques et langoustina.	29.00
Tourelle de saint jacques, saumon gravelax et langoustina, crème aigre à la ciboulette.	28.00
Emincé de veau "façon vitello tonnato"	23.00
Fricassée de homard, ris de veau et petits gris, coulis de roquette.	30.00
Ravioles de légumes, beurre tomaté et légumes sautés au thym.	20.00



VIANDE – VOLAILLE

Emincé de bœuf « Béarnaise »	40.00
Poitrine de pigeonneau, jus au thym, petits pois carottes.	38.00
Duo de porc (plume et colombus) vinaigrette asiatique	32.00
Carré de veau et ris de veau aux échalotes	38.00



POISSON – CRUSTACES

Poêlée de saint jacques et scampis, curry rouge lait de coco et légumes sautés	36.00
Bar rôti « façon paëlla »	39.00
Cabillaud, écrasé de pommes de terre aux Jeunes oignons.	38.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Saumon mi-cuit, gnocchi citron
et/ou
Pigeonneau et ris de veau aux champignons, sauce brune au thym.
~~~~~  
Duo de porc (pluma et colombus) vinaigrette asiatique.  
et/ou  
Poisson du jour « Façon paella »  
~~~~~  
Glace au marron, chantilly caramel et crumble de noisettes.

3 services à 49 euros :
choix entre 2 entrées, 2 plats et dessert.
5 services 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:
13h15 pour le service du midi et 20h15 pour le service du soir.