

ENTREES

Salade de homard aux agrumes et graines de grenades	32.00
Méli-mélo d'asperges, mousseline et saumon gravelax	25.00
Poêlée de ris de veau, vinaigrette miel et sauce soja	30.00
Tempura de homard, sole et légumes, mayonnaise au wasabi.	29.00
Tartare de saumon et langoustina, purée d'avocat au basilic	24.00
Veau cuisson basse température « sauce vitello tonnato »	22.00
Tartare de bœuf, pignons de pin et amandes torréfiés, huile de truffes et copeaux de foie gras	24.00
Assiette de légumes « vapeur et poêlés »	15.00/20.00



VIANDE – VOLAILLE

Ris de veau et pigeonneau, petits pois et asperges vertes	42.00
Porc pluma, oignons et shiitakes	32.00
Emincé de bœuf « marchand de vin »	38.00
Carré de veau, beurre tomaté, ratatouille de légumes aux senteurs de garrigue	34.00



POISSON – CRUSTACES

Poêlée de st jacques, asperges et mousseline aux herbes	40.00
Wok de scampis, curry Madras et lait de coco	30.00
Panaché de poissons, risotto aux asperges vertes	38.00
Cabillaud rôti mousseline de pommes de terre guanciaie et jeunes oignons	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Salade de homard aux agrumes et graines de grenades
et/ou

Tartare de bœuf, pignons de pins et amandes torréfiés
Huile de truffes et copeaux de foie gras.

≈≈≈≈≈

Poêlée de st jacques, asperges et mousseline.
et/ou

carré de veau, beurre tomaté, ratatouille aux senteurs de garigue.
≈≈≈≈≈

fraises, pain perdu et sabayon glacé.
Ou

Fromage (supplément 5 euros)

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.