

ENTREES

Carpaccio de bœuf, foie gras et huile de truffes blanches.	24.00
Tataki de saumon, tempura de légumes.	25.00
Tempura de homard et de poissons, mayonnaise au wasabi.	32.00
Fricassée de ris de veau et petits gris aux champignons.	30.00
Teriyaki de porc pluma, sauce soja et vinaigre de riz.	24.00
Emincé de coquilles st jacques et bœuf fumé, tartare de légumes.	28.00
Pâtes à la chair à saucisse, concassé de tomates aux olives et basilic	18.00
Assiette de légumes « vapeur et poêlés »	15.00/20.00



VIANDE – VOLAILLE

Pigeonneau, ris de veau et parmentier de canard confit aux lentilles.	40.00
Carré de biche, poivre mignonette, mousseline de céleri.	40.00
Waterzooï de poulet jaune, sauté de légumes aux girolles.	26.00
Entrecôte de bœuf aux champignons, jus de veau au thym.	38.00



POISSON – CRUSTACES

Mi-cuit de saumon vinaigrette à l'asiatique.	30.00
Lotte et scampis façon wok au curry rouge.	34.00
Poêlée de st jacques de Dieppe, girolles et beurre fondu.	40.00
Cabillaud rôti mousseline aux herbes et crevettes grises.	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Tartare de saumon, écrasé d'avocats au basilic.
et/ou
Teriyaki de porc pluma, sauce soja et vinaigre de riz.
~~~~~  
Cabillaud rôti, mousseline aux herbes et crevettes grises.  
et/ou  
Waterzooï de poulet jaune, sauté de légumes et girolles.  
~~~~~  
Feuilleté d'ananas, crème chiboust et sorbet

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.