

ENTREES

Wok de lotte et scampis au curry madras et citronnelle.	25.00
Œuf parfait, roulé de saumon aux herbes.	22.00
Carpaccio de st jacques, vinaigrette mangue passion.	28.00
Fricassée de ris de veau et petits gris aux champignons.	30.00
Teriyaki de porc pluma, sauce soja et vinaigre de riz.	24.00
Tartare de veau et homard, huile de truffe blanche et copeaux de foie gras	32.00
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

Ris de veau, sauté d'oignons, jus de veau à la sauge	45.00
Ballotine de volaille aux champignons	24.00
Entrecôte de bœuf cuisson basse température, vinaigrette aux herbes et moutarde.	38.00



POISSON – CRUSTACES

Mi-cuit de saumon, curry rouge et lait de coco.	30.00
Bar rôti, ratatouille de légumes mousseline de carottes.	40.00
Poêlée de st jacques aux chicons, émulsion au parmesan.	40.00
Daurade sébaste, risotto aux légumes et safran.	34.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Carpaccio de coquille st jacques, vinaigrette mangue passion.  
et/ou

Croustillant de caille, chicons caramélisés et crème de foie gras.

≈≈≈≈≈

Mi-cuit de saumon, curry rouge et lait de coco.

et/ou

Ballotine de volaille aux champignons.

≈≈≈≈≈

Pommes aux épices, sabayon glacé et crumble aux mendiants.

**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.