

ENTREES

Salade de homard aux asperges vertes et coulis de roquette	32.00
Assiette de légumes grillés, jambon cébo et burrata	22.00
Ris de veau et petits gris aux pleurotes.	30.00
Tempura de poissons, homard et légumes, mayonnaise au wasabi.	29.00
Tartare de saumon et langoustina, purée d'avocat au basilic	24.00
Salade de bœuf à l'asiatique	27.00
Minestrone de légumes, queue de bœuf et dés de foie gras	22.00
Carpaccio de daurade sébaste, salade d'artichauts, tomates et olives	24.00



VIANDE – VOLAILLE

Ris de veau et pigeonneau, petits pois et asperges vertes	42.00
Porc pluma, oignons et shiitakes	32.00
Emincé de bœuf « béarnaise »	38.00
Poulet maïs aux champignons et coulis de verdure	30.00



POISSON – CRUSTACES

Wok de scampis, curry Madras et lait de coco	30.00
Turbot, concassé de tomates, mousseline de carottes	45.00
Tempura de poissons, sauté de pommes de terre, anchoïade	38.00
Cabillaud rôti et homard, mousseline de pommes de terre	
Guancialet et persil	42.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Carpaccio de daurade sébaste, salade d'artichauts, tomates et olives
et/ou

Salade de bœuf à l'asiatique

~~~~~

Lotte en persillade, sauté de pommes de terre sauce anchoïade

et/ou

Poulet maïs et ris de veau aux champignons

~~~~~

Île flottante, pêches et coulis d'abricots vanillé

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.