

ENTREES

Salade de baby homard et mangue.	30.00
Tataki de thon, tempura de légumes.	30.00
Wok de scampis, vinaigrette au curry Madras.	22.00
Tartare de boeuf, tempura d'oignons	20.00
Carpaccio de coquilles saint jacques aux agrumes.	28.00
Carpaccio de veau sauce vitello tonnato, écrasé d'avocat aux épices.	22.00
Jambon cébo, tomates et mozzarella di bufala.	20.00



VIANDE – VOLAILLE

Carré de veau, sauté de légumes au basilic.	34.00
Entrecôte de bœuf en tagliatta « béarnaise »	38.00
Duo de porc ibérique et colombus, sauté d'oignons et shiitakes.	32.00
Fricassée de ris de veau et petits gris, coulis de verdure.	36.00



POISSON – CRUSTACES

Soupe de poissons (4 poissons + st jacques)	38.00
Bar rôti, risotto aux légumes.	38.00
Cabillaud rôti aux asperges.	38.00
Turbot « façon meunière »	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Tataki de saumon, tempura de légumes.
et/ou
Carpaccio de veau sauce vitello tonnato, écrasé d'avocats aux épices.
~~~~~  
Poisson du jour, concassé de tomates à la coriandre et grosse semoule.  
et/ou  
Poulet maïs et scampis rouge d'Argentine « façon paella ».  
~~~~~  
Nectarine au sirop d'épices, mousse au yaourt au siphon.

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.