

ENTREES

Asperges blanches de pays, mousseline et saumon gravelax.	25.00
Wok de bœuf, légumes sautés à la coriandre.	20.00
Poêlée de ris de veau, vinaigre de miel et sauce soja.	30.00
Tempura de homard, sole et légumes, mayonnaise au wasabi.	29.00
Carpaccio de bœuf, huile d'olive basilic et copeaux de foie gras.	24.00
Sashimi de poissons aux senteurs d'Asie.	27.00
Emincé de coquilles saint jacques et langoustina aux agrumes.	29.00
Burrata, jambon cébo, concassé de tomates et pesto ail des ours.	20.00
Assiette de légumes « vapeur et poêlés »	15.00/20.00



VIANDE – VOLAILLE

Ris de veau et pigeonneau, petits pois et asperges vertes	40.00
Croustillant de porc pluma vinaigrette asiatique.	32.00
Entrecôte de bœuf shiitakes et jeunes oignons.	38.00



POISSON – CRUSTACES

Sole et saint jacques, pleurotes et coulis de verdure	42.00
Lotte et scampis, beurre safrané, légumes sautés	40.00
Mi-cuit de saumon, saté de Chine et légumes verts	35.00
Cabillaud rôti aux asperges.	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Asperges blanches de pays, mousseline et saumon gravelax.
et/ou

Wok de boeuf, légumes sautés à la coriandre.
~~~~~

Poisson du jour, risotto aux tomates et poivrons.  
et/ou

Croustillant de caille au basilic, vinaigrette au sésame kimchi.  
~~~~~

Panna cotta aux fruits rouges, meringue et glace lait d'amandes.
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.