

ENTREES

Carpaccio de lotte aux agrumes et coriandre.	22.00
Sashimi de poissons, coquilles st jacques et langoustina.	29.00
Tempura de langoustina, mayonnaise au wasabi et mousseline de carottes.	23.00
Pigeonneau, ris de veau et foie gras poêlé aux figues et vinaigre de fruits rouges.	30.00
Croustillant de caille, mousseline de céleri rave et poêlée de champignons.	22.00
Teriyaki de bœuf, sauté de légumes au basilic.	24.00



VIANDE – VOLAILLE

Entrecôte de bœuf Premium, sauté de pleurotes, ail et persil	36.00
Duo de ris de veau et carré de veau, poêlée de légumes au beurre	38.00
Noisettes d'agneau aux parfums de Provence	36.00



POISSON – CRUSTACES

Poêlée de coquilles st jacques, crème de cèpes et champignons poêlés.	39.00
Cabillaud rôti, mousseline de Charlotte aux poireaux, beurre au jus de veau	36.00
Bar rôti, risotto au safran et chorizo	38.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Cannelloni de saumon gravelax, crevettes grises, brunoise de pommes granny et crème au curry madras.

et/ou

Parmentier de canard confit aux lentilles.

≈≈≈≈≈

Espadon, ratatouille de légumes, grosse semoule et beurre tomate.

et/ou

Porc colombo aux chanterelles.

≈≈≈≈≈

Dessert chocolat et orange.

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 5 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.