

ENTREES

Tempura de queue de homard, légumes marinés et mayonnaise au wasabi.	32.00
Carpaccio de st jacques et bœuf fumé aux asperges	29.00
Wok de boeuf, sésame kimchi et basilic thaï	30.00
Tataki de saumon, écrasé d'avocats, salade d'herbes et jeunes pousses.	25.00
Veau « façon vitello tonnato »	25.00
Ris de veau et pigeonneau, petits pois, mousseline de céleri	30.00
Carpaccio de bœuf, huile de truffes blanches et copeaux de foie gras	25.00
Salade de crevettes grises, œufs parfait, mousseline aux herbes	24.00



VIANDE – VOLAILLE

Noix de ris de veau, chicons braisés, jus de veau au thym	45.00
Médailon de veau « Rossini »	42.00
Emincé d'agneau cuisson basse température	36.00
Filet pur de bœuf aux pleurotes et persil plat	42.00
Filet pur de bœuf béarnaise	42.00



POISSON – CRUSTACES

Daurade sébaste, concassé de tomates au basilic	38.00
Filets de sole, crevettes grises et mousseline	45.00
Poêlée de st jacques, coulis de roquette légumes sautés	42.00
Cabillaud rôti, sauté d'oignons, lardons et champignons	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Carpaccio de st jacques et bœuf fumé aux asperges.
et/ou

Wok de boeuf sésame kimchi et basilic thaï.

~~~~~

Mi-cuit de saumon et langoustina, grosse semoule aux légumes.

et/ou

Emincé d'agneau cuisson basse température, ratatouille aux olives.

~~~~~

Parfait glacé aux framboises et pralines roses.

ou

Fromage (+ 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.

Intolérances alimentaires ou régime particulier ?
Signalez-les au Chef : il adaptera ses plats.