

« Nos 2 menus au choix »

A) entrée/plat : à partir de 41,00€

B) entrée/plat/dessert : à partir de 49,00€

Les entrées:

- **Nouveau** : Croquettes de la mer Méditerranée, chiffonnade de fenouil, tomate et sucrine.
- **Nouveau** : Salsa de lentilles Du Puy, potimarron et panais en vinaigrette, lard « Brasvar » confit puis laqué aux épices.
- **Nouveau** : Tranché de cabillaud en carpaccio aux saveurs des îles tropicales, rafraîchissement à la pomme.
- Pastilla d'agneau confit aux épices colorées et herbes fraîches, saucette aux agrumes.
- Croustillants de scampi aux tomates confites, mesclun de salades et herbes fraîches. +4,00€.
- Saumon mariné aux algues wakamé, pickels de daïkon et radis, citron vert et condiments.
- Carpaccio de bœuf au basilic frais, copeaux de Reggiano, huile extra vierge et citron vert, salade roquette.

Veillez signaler vos allergies éventuelles lors de la prise de votre commande.

Les plats:

- **Nouveau** : Poularde aux tomates confites, pignons de pin et olives, polenta crémeuse.
- **Nouveau** : Lieu/scampis/St Jacques, jus au curry rouge (léger), poireaux/carotte/soja sautés, riz basmati.
- **Nouveau** : Classiques noisettes de biche, sauce poivrade, choux de Bruxelles et lardons crévés, mousseline de butternut. +7,00€.
- Poêlée de spaghetti aux scampi et champignons émincés à la ciboulette, fondue de tomate Roma.
- « Paccheri » au ragout de veau légèrement tomaté, origan, reggiano.
- Tagliata de bœuf sur roquette, huile extra vierge, copeaux de parmesan, « patatines » au romarin et ail en chemise. +5,00€.
- Dos de cabillaud rôti, chair de citron et persil, crème légère, concassé de tomate aux herbes fraîches, tagliatelles.

Veillez signaler vos allergies éventuelles lors de la prise de votre commande.

Les desserts :

- **Nouveau** : Gourmandise autour d'un « snikers » déstructuré.
- **Nouveau** : Tartelette, compotée de Jonagold à la normande, caramel au beurre salé, crème battue Calvados.
- Flan libanais à la fleur d'oranger, marmelade d'oranges et zestes confits.
- Parfait glacé au caramel et biscuit vanillé, sauce chocolatée, chantilly parfumée.
- Pain perdu, puis retrouvé, farci et caramélisé à l'Amaretto, glace vanille.
- La vraie dame blanche, bonne crème battue à la main et chocolat chaud.
- Notre « crapuleuse » brésilienne... d'enfer !!! à consommer sans modération.
- Mousse au chocolat noir, crème anglaise à la vanille bourbon.
- Assiette de trois fromages de chez « Martine »,
Chutney de mangue. +6.00€.

**Veillez signaler vos allergies éventuelles lors
de la prise de votre commande**