

« Nos 2 menus au choix »

A) entrée/plat : à partir de 44,00€

B) entrée/plat/dessert : à partir de 53,00€

Les entrées:

- **Nouveau** : Effiloché de canard confit, céleri rave et poire en salade, vinaigrette à l'huile de noisette et poire, réduction de vin rouge.
- **Nouveau** : Tranché de cabillaud mariné, coulis de chlorophylle, mousse glacée de chou-fleur, salicorne, œufs de hareng, huile estragon/aneth.
- **Nouveau** : Croquettes de cerf/marcassin au vin rouge, salade de choux/carotte/céleri et 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** : Noisettes de porcelet rôties, poêlée de champignons crème/tomate/épices, gratin dauphinois.
- **Nouveau** : Filet de bar cuit à la peau, compotée de légumes du sud, tapenade olives/câpres, fregola sarda au beurre de zestes de citron.
- **Nouveau** : Filet de col vert au épices douces, légumes oubliés, « rapé » de bintjes. +5,00€.
- 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** : Douceur moelleuse au chocolat, glace rhum raisin, chantilly au rhum brun.
- **Nouveau** : Fine tartelette à la crème d'agrumes, ananas/mangue au pesto de basilic.
- **Nouveau** : Gourmandise autour d'un « snickers » déstructuré.
- 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.
- Assiette de trois fromages de chez « Martine », Chutney de mangue. +6.00€.

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