

« Nos 2 menus au choix »

A) entrée/plat : à partir de 44,00€

B) entrée/plat/dessert : à partir de 52,00€

Les entrées:

- **Nouveau** : « Bonbons » de saumon mi-cuit, premières asperges, fenouil en salade, vinaigrette aux agrumes et herbes fraîches.
- **Nouveau** :. Steak haché de bœuf façon burger, condiments en salsa, sauce tartare.
- **Nouveau** : Croquettes au parmesan et jambon de Parme, salade toscane aux tomates cerises et balsamique.
- 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** : Rumsteack d'agneau en croûte de mie de pain aux herbes de la garrigue, tomate farcie de légumes, quinoa , jus épicé.
- **Nouveau** : Filet de loup de mer aux coquillages, coulis andalou, tombée d'épinards, riz sauté.
- **Nouveau** : Pot au feu de poularde fermière aux premières asperges et légumes printaniers, émulsion au cerfeuil et ciboulette, grenailles fondantes.
- 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** : Petit gâteau glacé meringué aux parfums de vanille et fraises/framboises.
- **Nouveau** : Le retour du « Carrot Cake » de tante Sophie, crème de cheesecake aux citrons, caramel à la cardamome.
- Douceur moelleuse au chocolat, glace rhum raisin, chantilly au rhum brun.
- Gourmandise autour d'un « snickers » déstructuré.
- 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. +7.00€.

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