

## MENU CARTE

### ENTREE FROIDE

- \*Un tataki de thon rouge rencontre une belle niçoise gorgée de soleil*
- \*Duo d'asperges vertes et blanches, baby homard, crevettes grises au pamplemousse rose et guacamole*
- \*Tiramisu de foie gras de canard, magret fumé et vinaigrette à la framboise*

### ENTREE CHAUDE

- \*Gambas en tempura de noix de coco, fraîcheur d'ananas à la coriandre et chimichurri*
- \*Notre préparation d'asperges à la flamande*
- \*Mariage à l'italienne, risotto, artichaut, jambon cru et basilic*

### PLAT

- \*Filet de bar snacké, voile de Colonnata, fricassée de petits pois, haricots à l'ail des ours, scamorza fumée et coulis de tomates grillées*
- \*Demi-coquelet fermier rôti, semoule m'hamsa, légumes d'un couscous et bouillon parfumé au chorizo*
- \*Noix de ris de veau, asperges de Malines, pommes nouvelles fondantes, sauce crémée aux morilles et vin jaune (suppl. 5,00 euros)*

### DESSERT

- \*La croûte aux fraises revisitée*
  - \*L'abricot rôti aux épices, glace au lait d'amandes et tuile croustillante*
  - \*L'assortiment de fromages affinés (suppl. 5,00 euros)*
- Accord vin et dessert ou fromage : 4,00 euros*

*Tout est préparé par nos soins, glace, pain, mignardises...*

*Tous nos produits sont potentiellement allergènes, veuillez nous en faire part lors de votre commande*

*Le menu avec la mise en bouche, 1 entrée au choix, plat et dessert :  
38 euros ou 56 euros avec la sélection de vins*

*Le menu avec la mise en bouche, 2 entrées au choix, plat et dessert :  
46 euros ou 68 euros avec la sélection de vins*

*Un menu végétarien est également disponible sur demande*

*A la carte : une entrée 16 euros\*- un plat 21 euros\*- un dessert 8 euros\*-  
un fromage 9 euros\* (\*hors suppléments)*