

## MENU CARTE

### ENTREE FROIDE

- \*Tartare de gambas et homard, couscous de mangue, céleri et gingembre, croquant à l'huile d'olive
- \*Tataki de bœuf irlandais, caviar d'aubergine grillée, tuile au sésame
- \*Tonnato de veau, mozzarella di bufala et pesto

### ENTREE CHAUDE

- \*Croquettes aux crevettes grises préparées dans la maison
- \*Risotto au parmesan, filet de turbotin, jus de moules parfumé au Vadouvan
- \*Foie gras de canard poêlé, nectarines et pain d'épices

### PLAT

- \*Filet de sole farci aux écrevisses,  
sauce aux petits raisins et lardons d'Italie croustillants (suppl. 5,00 euros)
- \*Aiguillettes de volaille en cuisson douce, panisse provençale et sauce au limoncello
- \*Pluma Ibérico laqué, ananas frais et épices de Jamaïque

### DESSERT

- \*Maki crémeux aux pommes granny et citron vert, sorbet aux myrtilles
- \*Riz au lait léger aux framboises
- \*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)