

MENU • 35 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

_____ ENTRÉES

Cannelloni de Jambon Cru au Fromage Frais, Melon, Muscat • 11€

Tataki de Boeuf, Rouleaux de Printemps aux Légumes, Echalotes au Tandoori • 13€

Filet de Bar Mariné, Courgettes, Poivrons, Poulpe, Féta • 13€

_____ PLATS

Pluma Pata Negra, Ratatouille, Courgette en Antipasti, Jus au Thym, Copeaux de Parmesan • 24€

Dos de Cabillaud, Petits Pois, Fèves, Ecrevisses au Beurre d'Aromates • 23€

Quasi de Veau Rôti, Caviar d'Aubergine, Vierge de Tomates et Olives, Jus à la Sauge • 24€

_____ DESSERTS

Pavlova aux Fruits Rouges, Crémeux Citron, Glace Bulgare aux Groseilles • 10€

Chocolat-Café, Biscuit à la Cardamome Verte, Glace au Sésame Noir • 10€

Financier, Ganache Pistache, Coulis de Pêche, Sorbet Abricot • 10€

MENU « IMPROVISATION » • 55 €

VOYAGE CRÉATIF IMAGINÉ EN 6 TEMPS PAR NOS CHEFS

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE JUSQU'À 21H30