

Menu 45€ de l'Été

LE TARTARE DE DORADE DE PÊCHE,
VINAIGRETTE AUX AGRUMES, HERBES FRAÎCHES
ET PERLES DE SAVEUR YUZU

OU

LE SAMOUSSA DE CUISSE DE CANARD CONFITE
BEURRE DE CACAHUÈTE ET BOUQUET DE SALADES

□

LA PAPILOTTE DE POISSON NOBLE,
JUS EXOTIQUE ET LÉGUMES NOUVEAUX

OU

LES MÉDAILLONS DE VEAU
AU GINGEMBRE ET ANANAS

□

LE MÉLI-MÉLO DE FRUITS ET SON SORBET
SUIVANT L'INSPIRATION DU MOMENT

OU

LES ABRICOTS POÊLÉS, AMANDE, ROMARIN,
JUS CONFIT ET GLACE À LA VERVEINE

*Association des 3 mets avec les vins
+25€ par personne*

ZEN, MIXITÉ DE NOS DEUX CULTURES, VIÊTNAMIENNE ET BRETONNE