

Menu 45€ du Printemps

LE TATAKI DE BŒUF JUS « KIMICHURRI »

OU

LE ROULEAU DE PRINTEMPS
D'ARAIGNÉE DÉCORTIQUÉE, SES LÉGUMES
MARINÉS À L'ASIATIQUE,
HERBES FRAÎCHES ET JUS D'ÉPICES

□

LE CABILLAUD POËLÉ ET RÔTI
DANS SON BOUILLON D'AGRUMES ET KUMQUAT
RIZ CROQUANT À L'AIL ET TOMATE

OU

LE MIGNON DE PORC
EN COCOTTE FLEUR D'HIBISCUS,
ÉPICES DOUCES ET LÉGUMES PRINTANIER

□

LES FRAISES GARRIGUETTES
ET LES FRUITS ROUGES FAÇON GOURMANDISE

OU

LA BANANE BIO POËLÉE AU RHUM,
CAMEL PASSION ET SORBET EXOTIQUE

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

ZEN MIXITÉ DE NOS DEUX CULTURES VIETNAMIENNE ET BRETONNE