

## Filet de merlu, épinards, moules, tomates, basilic et sauce au safran

*Rôti à la poêle, servi avec des moules Buchot décortiquées et une sauce de liqueur de cuisson de moules, de bouillon de poisson, de crème, avec des tomates, du safran et du basilic.*

## Rognons de veau rôti / Foie de veau / Rognons d'agneau, Purée d'herbes et de moutarde, Chou de Savoie, Sauce aux oignons caramélisés

*Le foie de veau est cuit rapidement mais reposé, il est donc rose et traité presque comme un steak. Vous avez juste besoin de légumes verts poivrés et d'une purée de beurre pour éponger la sauce intense.*

## Pouding au caramel collant, glace à la vanille et sauce au caramel

*Un autre pud anglais classique, eh bien je vais le réclamer quand même! Datte légère, base éponge mélasse noire et sirop doré, sauce caramel et glace vanille faite maison. Que ne faut-il pas aimer?*