

LES MENUS

- I) Menu Petit budget 8 euro
Burger maison sauce du chef, potaitos et boissons aux choix
Plat de jours formules voisin 11 euro plateau à emporter (entrée, plat, dessert)
- II) MENU DECOUVERTE 35 EURO / PERSONNE
- PIECES COKTAILS ET AMISES BOUCHES
GOUGERES, brochettes des légumes, canapé œuf de cailles et mayonnaises aux œufs de poissons et verrine mousse de betterave et ricotta
 - Entrée :
Bruschetta tomates mozzarella et pistou basilic
 - Plat :
Suprême de pintade aux romarins mousseline de patate douce aux sésame et cebettes, pois mange tout glacé.
 - Dessert :
Cheese cake spéculos et fruit rouges
- Plateau fromage de moment

- III) Menu gourmand 55 EURO
- Pieces cocktail :
- Crevettes marinées aux soja, miso, gingembre, betteraves Chioggia.
 - Empanadas feta épinard.
 - Brochettes olives artichaud, mozzarella.
 - Maki tout végétal façon rouleau de printemps.
 - Tronçon de tataki de bœuf aux yuzus.
- Entrée :
- Mi cuit de saumon aux deux sésames, crème de wasabi et mélange mesclun.
- Plat
- FONDANT DE RIBS DE BŒUF AUX SARWAK GATEAUX DE POMMES TERRES à la marjolaine et poêlé de duo de courgettes aux Nigel.
- Dessert
- Crèmeux aux citron meringues et biscuit croustillant.
- Plateau fromage de moment

- IIV) Menu 75 euro
- Pieces cocktail et amuses bouches
- Aranchini burrata et parmesan,
 - Saumon pané sésame sur lit de riz aux betteraves.

Croustillant de pecorino romano au miel.
Verrine avocat tourteaux et crèmes acidulés
Pattison façon végan aux riz noirs.

Entrée

Risotto safrané aux gambas.

Plat

Filet mignon de veau aux herbes fraîches jus de morilles pressé de pommes de terres au thym et légumes de saison.

Steak de thon aux pistache jus citronnelles gingembre et millefeuille des légumes de soleil.

Plateau fromage de moment

Menu viandard : 95 euro

5 amuses bouches autour de belles pièces de bœuf.

Aux choix :

Baronne de bœuf ibérique (300 g)

Côte de bœuf black agnus pour 2

Cœur d'Aubelac bœuf Argentin

Entrecôte de bœuf wagyu

Garnitures :

Aux choix

Pommes grenailles, ou purée maison et légumes de saisons.

Fromages d'exception

Tous nos légumes sont de provenance locale,