

DU 05/08 AU 14/08

Menu

ENTRÉES

Hareng mariné

Carpaccio de radis red meat / Pomme verte / Wasabi (1,4,6,7)

Melon mariné au saké

Betterave Chioggia / Crémeux de chèvre au Zaatar / Glace au sésame noir (1,3,7,11)

Foie gras poêlé

Crémeux de maïs fumé / Pop Corn / Jus réduit au porto (1,7,12)

Carpaccio de Bresaola de Boeuf Wagyu
Feta / Figs (1,7)

Suggestion
du moment
+ 10.00€ suppl.

PLATS

Sandre

Risotto à l'encre de seiche / Girolles / Emulsion au thé Genmaicha (1,4,7,14)

Carré de porc Ibérique

Mousseline de céleri-rave au café / Fèves poêlées / Jus réduit à la fève de tonka (1,7,9)

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Mimolette

Haricots blancs / Caramel de Guinness (1,7,12)

Profiteroles à la Myrtille

Glace au yaourt / Sauce chaude Myrtille-Violette (1,3,7)

Tiramisu à la Pêche

Sorbet Thym-Citron (1,3,7)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies