

MENU 24 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

CARTE AVRIL/MAI 2023 ,CERTAINS PRODUITS PEUVENT CHANGER

Asperges blanches, émulsion au Beaufort, Œuf Parfait et huile verte

Ou

Tartare de thon, crème de Raifort, Leche de Tigre (sauce au Lait de Coco, Coriandre, Gingembre, Piment et Citron vert), Coleslaw

Ou

Tataki de bœuf et Pickles choux fleurs, Mousseline de carottes

Ou

Gaspacho de petits pois à la menthe, basilic, chair de Tourteaux

Filet de saint Pierre rôti, sauce vierge

Ou

Bavette de Bœuf Angus poêlée à la fleur de sel, sauce Béarnaise

Ou

Noix d'Agneau Pâtissière rôtie, jus court au Romarin

Ou

Dos de Truite des Fjords de Norvège mi-cuit à l'unilatéral, sauce Chimichurri

Ou

Escalope de Foie de Veau poêlée au vinaigre de Framboises

Ou

Carré de Veau rôti au piment d'Espelette

Assiette de Fromages Ou 1/2 Saint Marcellin

Ou

Faiselle (Nature ou Crème ou Coulis Fruits Rouges)

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)

Ou

Pavlova Maison aux Fruits rouges, Chantilly Fraise

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Sponge Cake Pistache, ganache Chocolat au Lait et Noir à l'huile truffée, émulsion Cacao

Ou

Fraises Françaises, Granité Citron/Thym, confit fraises, tuile de Brick