

MENU midi 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

CERTAINS PRODUITS PEUVENT CHANGER OU MANQUER JUIN 2025

Gaspacho de petits pois au lait de coco et menthe, œuf parfait et huile de chorizo

Ou

Vitello Tonnato Classico (Noix de veau tranchée, sauce thon/anchois/capres/œuf et parmesan), haricots verts

Ou

Tartare de saumon au vinaigre Calamansi et guacamole

Ou

Tataki de Thon, wakamé et vinaigrette de fraises

Filets de Rougets barbet, sauce vierge

Ou

Pluma de cochon ibérique snackée au piment d'Espelette

Ou

Pavé de rumsteak poêlé au beurre, sauce béarnaise

Ou

Demi-Magret de canard laqué aux baies de Timur

Ou

Filet de Bar rôti au fenouil sec, sauce hollandaise perlée à l'huile de homard

Ou

Burrata crémeuse, caviar d'aubergines et pesto

[Origine des viandes : Pluma-Esp / Magret-UE/ rumsteck – Irlande]

Assiette de Fromages ou ½ St Marcellin Ou Faisselle (nature, crème ou coulis exotique)

Ou

Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison)

Ou

Trilogie de sorbets du moment

Ou

Café / Thé gourmand (Entremet mangue / tartelette choco / financier vanille)

Ou

Sablé noisette, ganache chocolat noir, tuile noisette/cacao

Ou

Amour de Printemps comme un entremet, fraises locales fraîches et en gelée, ganache thym/citron

Ou

Entremet citron meringué, amande et pistache

SUGGESTION

PAVE DE QUASI DE VEAU
ROTI, JUS COURT A L'AIL NOIR

24 € OU +6 € DANS FORMULE