



MENU

L'ART DES METS

ENTRÉES

Carpaccio de Boeuf

(Pesto, pignons de pin, grana padano, tomates confites, salade)

Burratina crémeuse

(Roquette, pignons de pin, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, pesto)

Saumon Gravlax

(Sur toast, crème aux herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes, jeunes pousses et pickles)

Planche de charcuterie à partager

PLATS

Ballotine de Poulet

(Filet de poulet farcie à la tomate confite et olives, écrasé de pommes de terre et sauce vierge)

Boeuf truffade à partager

(Pièce de boeuf sur plateau, et truffade, sauce au bleu, salade)

Pavé de Saumon

(Pavé de saumon, beurre de sésame, polenta crémeuse à l'huile de noisette et tagliatelles de légumes)

Camembert rôti

(Frites, salade et charcuterie)

DESSERTS

Moelleux chocolat

(Glace chocolat blanc, chantilly)

Tartelette pécan vanille

(Caramel aux noix de pécan, ganache à la vanille Bourbon, éclats de noix de pécan)

Choco chouchou

(Crèmeux chocolat à la fève tonka , crumble chouchou, siphon chouchou)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€

