



MENU

L'ART DES METS

ENTRÉES

Tomate mozza 2.0

*(Siphon andalouse, mozzarella di latte, huile de basilic
pignons de pin)*

Le melon jambon

*(Toast de pain de mie, crème de lard, miel de melon au thym, jambon
speck, féta, billes de melon)*

Tataki de saumon

(Tataki de saumon, crème d'asperges, sésame grillé, jeunes pousses)



PLATS

Poitrine de porc confite

(Radiatori, sauce vierge, siphon bang bang et herbes fraîches)

Magret de canard

*(Purée de patate douce sauce gastrique aux épices douces et jeunes
pousses)*

Pavé de saumon

(Lentilles corail au lait de coco, sauce curry et jeunes pousses)

Tartare de bœuf à l'italienne (race à viande)

*(Grana padano, pignons de pin, pesto, olives noires, servi avec
potatoes et salade)*



DESSERTS

Pavlova lova

*(Meringue croquante, compotée de fruits exotiques,
chantilly et coulis passion)*

Tartelette snickers

*(Tartelette caramel laitier, cacahuète, ganache
chocolat, praligrain et chantilly)*

Le cookie fondant

*(Cookie, chocolat, noix de pécan, vanille et noisettes,
glace noix de pécan)*

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€

