

## ENTRÉES

- Tartare de thon, crème de wasabi, céleri rémoulade 18,00€
- Feuilleté d'asperges vertes, sabayon 16,00€
- Salade de chèvre frais et cuisses de grenouilles désossées à l'ail doux 18,00€
- Foie gras poêlé, sauce au porto, fruits du marché 29,00€
- Carpaccio de bœuf parfumé à l'huile d'olive 16,00€

## PLATS

- Mariage de poissons, sauce au lemon grass, fondu de poireaux, haricots verts 28,00€
- Magret de cannette au piment d'Espelette, purée de carottes au gingembre 28,00€
- Brochettes de scampis, tagliatelles au pesto, tomates cerises 27,00€
- Pièce de bœuf (noix d'entrecôte d'Argentine), chimichurri, gratin de pommes de terre, petits légumes 31,00€
- Filet de volaille, sauce aux fruits secs, dates et figues 25,00€
- Rognons de veau, crème au vermouth, pâtes grecques, petits légumes 24,00€

## PLATS ENFANTS

- Spaghettis bolognaise 15,00€
- Blanc de volaille, gratin dauphinois 15,00€

## MENU LUNCH LE MIDI EN SEMAINE

- 2 plats (entrée + plat OU plat + dessert) 22,00€
- 3 plats (entrée, plat, dessert) 27,00€

N'hésitez pas à nous tenir informés lors de votre commande si vous avez des problèmes d'allergies ou d'intolérances spécifiques. Il est possible que la composition des plats et des sauces change.