

MENU SEMAINE

45.00

Kir *ou* **Cocktail de jus de fruits**

ENTRÉES

Tataki de canard,

vinaigrette noisette, éclats de noisettes,
champignons Enoki et thym

ou

Méli-mélo de tomates,

fêta et mozzarella, légumes croquants
et huile aromatique

ou

Tartare de veau,

sauce gribiche, ail doux et cerfeuil

PLATS

Bavette de bœuf Angus,

écrasé de pommes de terre,
échalotes confites, jus de viande

ou

Cabillaud rôti,

crème coco citronnelle, riz venere

ou

Truite entière,

beurre aromatique et riz venere

DESSERTS

Baba au rhum,

salade d'ananas, glace coco et chantilly

ou

Pavlova aux fruits rouges

Café *ou* **Thé**

Un pichet de vin (46cl) au choix
entre blanc, rouge ou rosé pour 3 personnes

MENU WEEK-END

50.00

Kir *ou* **Cocktail de jus de fruits**

ENTRÉES

Foie gras maison en deux façons,
terrines et crémeux de foie gras, pain d'épices
et beurre de cacahuète

ou

Assiette de truite fumée,
tzatziki, beurre aromatique, toasts et herbes fraîches

ou

Couteaux gratinés à la persillade,
pousses de roquette

PLATS

Magret de canard,
écrasé de pommes de terre, salade de fenouil cru
et sauce chimichurri

ou

Seiche,
crumble de chorizo, conchiglioni, aïoli et épinards,
crème de poivrons

ou

Fusilli morilles et foie gras

DESSERTS

Praliné noisette,
mousse au chocolat et crémeux vanille

ou

Coupe de fraises,
nature ou chantilly

ou

Gâteau de votre choix

Café *ou* **Thé**

Un pichet de vin (46cl) au choix
entre blanc, rouge ou rosé pour 3 personnes