

À l'apéro

Fromages affinés (selon l'arrivage du fromager) 12,00€
Allergène : lait

Bruschetta aux gambas 18,00€
Allergènes : crustacés / gluten

Entrées (+ 8,80€ pour la version plat)

Tartare de bœuf « Wagyu aux huîtres » coupé au couteau 24,00€
Allergènes : moutarde / œufs / crustacés / soja

Asperges Vertes, œuf coulant , parmesan 19,00€
Allergènes : fruits à coque / lait

Tartare d'avocat , kiwi , perle de citron yuzu 17,00€
Allergènes : 100% végan

Viandes

Filet de bœuf Angus, purée de patates douces & son jus de viande 39,00€
Allergènes : arachides / lait / sulfites

Wagyu (selon l'arrivage du boucher) accompagnement aux choix 46,00€
Allergènes : lait / sulfites

Noisette d'agneau rôti au beurre, thym, PDT en plusieurs texture, son jus corsée 30,00€
Allergènes : gluten / lait / sulfites

Volailles

Suprême de volaille Label rouge, purée aux trois carottes, gingembres, sauce volaille 32,00€
Allergènes : lait / sulfites

Ballotine de volaille Label rouge farcie au chorizo Ibérique, purée PDT, sauce morilles 34,00€
Allergènes : lait / sulfites

Végans

Gnocchis de patates douces faites maison, légumes saison, sauce champagne 30,00€
Allergènes : sulfites

Pâtes végan faites maison, sauce aux morilles 28,00€
Allergènes : sulfites/ lait

Poissons

Dos de skrïe cuit en basse température, purée de panais , sauce vierges 36,00€
Allergènes : lait / poissons

Ndolé royal, gambas , bananes plantains 34,00€
Allergènes : arachides / crustacés / poissons / soja

Dos cabillaud rôti, asperges vertes, tartare de tomate confites, jus d'agrumes 32,00€
Allergènes : poissons

Desserts

Moelleux renversé à l'ananas, rhum , chantilly coco 13,00€
Allergènes : gluten / lait / œufs/ sulfites

Dame blanche, chocolat chaud maison 10,00€
Allergènes : lait / œufs

Fondant aux chocolat noir, glace vanille 12,00€
Allergènes : lait / œufs

Suppléments

Frites de banane plantain	3,00€
Frites de patates douces maison	3,00€
Purée de pomme de terre grand-mère	2,00€
Petits légumes	3,00€
Salade	2,00€