

Menu RestoDays à 41€

Entrées

Tartare de betteraves, avocat & sorbet à la betterave - vinaigre balsamique

Allergène : -

ou

Tataki de canard, pickles d'oignons, brocolis & réduction d'agrumes

Allergènes : soja / sulfites

Plats

Risotto aux palourdes & langoustines

Allergènes : crustacés / lait / sulfites

ou

Suprême de poulet Label Rouge DG (recette camerounaise)

Allergènes : lait / soja

ou

Filet de rumsteak Wagyu 200gr, purée de patates douces & sauce framboise

Allergènes : lait / sulfites

Desserts

Tapioca coco & fruits exotiques

Allergène : lait

ou

Assiette de fromages

Allergène : fruits à coque / lait

Menu RestoDays à 34€

Entrées

Tartare de betteraves, avocat & sorbet à la betterave - vinaigre balsamique

Allergène : -

ou

Tataki de canard, pickles d'oignons, brocolis & réduction d'agrumes

Allergènes : soja / sulfites

Plats

Risotto aux palourdes & langoustines

Allergènes : crustacés / lait / sulfites

ou

Suprême de poulet Label Rouge DG (recette camerounaise)

Allergènes : lait / soja

ou

Filet de rumsteak Wagyu 200gr, purée de patates douces & sauce framboise

Allergènes : lait / sulfites

Desserts

Tapioca coco & fruits exotiques

Allergène : lait

ou

Assiette de fromages

Allergène : fruits à coque / lait