SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES			
	<u>Allergènes</u>		
Saumon fumé écossais Label Rouge Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts	1.4.7	23,50 €	
Carpaccio de Saint-Jacques Grenade, persil, citron vert, huile de pavot, émulsion de lait de coco aux épices	14	24,50 €	
Tartare de Saint-Jacques marinées au jus de betterave Petits pois, huile d'olive, citron, groseilles, Enoki sautés et marinés, coriandre, jus de carottes légèrement épicé, mayonnaise nautilus	3.10.12.14	24,50 €	

NOS PLATS				
	<u>Allergènes</u>			
Saumon fumé écossais Label Rouge Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts, salade et frites maison	1.4.7	36,00 €		
Carpaccio de Saint-Jacques Grenade, persil, citron vert, huile de pavot, émulsion de lait de coco aux épices, salade et frites maison	14	39,50 €		
Tartare de Saint-Jacques marinées au jus de betterave Petits pois, huile d'olive, citron, groseilles, Enoki sautés et marinés, coriandre, jus de carottes légèrement épicé, mayonnaise nautilus, salade et frites maison	3.10.12.14	39,50 €		
Dos de cabillaud vapeur, Saint Jacques poêlées Sauce au lait de coco, épices orientales, poireaux, riz basmati	4.14	39,50 €		
Saint-Jacques poêlées nacrées Jus de crevettes grises, poireaux saveurs légères martini, huile de pavot, purée de pommes de terre	2.7.12.14	39,50 €		
Croustillant de boudin noir, Saint-Jacques poêlées Enoki sautés à l'estragon, jus du moment et huile de courge, purée de pommes de terre	1.7.8.14	37,50 €		
Tagliata de filet de boeuf grillé Poêlée de légumes du soleil, sauce béarnaise et jus bordelais, roquette au parmesan, frites maison	1.7.10	32,50 €		



DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS		
	<u>Allergènes</u>	
Gourmandise aux Fruits Crème pâtissière, agrumes, fruits rouges, confiture de lait, coulis du moment	1.3.7	14,50 €
Tiramisu Nouvelles Saveurs au Limoncello et Lemon Curd (crème de citron)	1.3.7	11,50 €
Coulant au chocolat Glace vanille bourbon, chantilly	1.3.7	14,50 €
Planchette de Fromages Affinés	7.8	16,50 €

