

Suggestions

Tartare de saumon Écossais Label rouge en duo (frais et en Gravlax) mariné à la sauce Norvégienne

Miel, moutarde, huile d'olive extra vierge et aneth

Entrée : 16,50€

Plat : 34,50€

Salade de chèvre chaud contemporaine du Chef au miel de fleurs et fromages affinés

Entrée : 14,50€

Plat : 28,50€

Camembert au lait de Bufala chauffer au four, tomates cerises colorées façon bruschetta,

Jambon Pata Negra, pain grillé et salade mesclun

A partager en entrée ou en Plat : **27,50€**

Tartare de filet de bœuf Simmental (Suisse, Autriche) coupé minute au couteau et préparé par nos soins

Frites maison et salade de mesclun

29,50€

Tataki de thon rouge pané de pavot et pistache, carpaccio de tomates Bio et betterave du terroir

Vinaigrette au Safran, citron Bergamotte, Origan frais, Batatas A murro à la Portugaise

38,50€

Ravioles maison farcis au Crabe des neiges

Mascarpone, parmesan, sauce aux tomates cerises fraîche, basilic et échalotes

34,50€

Entrecôte Écossaise Label Black Angus mûré 5 semaines coupé dans la côte à l'os par nos soins

Grillé au four Josper

Sauce aux choix, frites maison et salade de mesclun

46,00€

Tagliata de filet de bœuf Simmental (Suisse, Autriche) aux pleurotes

Roquette, parmesan 24 mois, vinaigre balsamique 10 ans d'âges, frites maison

34,50€

Nos desserts

Notre Café gourmand : 14,50€

Cheese-cake, crème brûlée, Tiramisu aux spéculoos, délice au chocolat

Crème brûlée à la vanille Bourbon : 12,50€

Coupe de glace vanille/salade de fraises : 12,50€

Salade de fraises minute : 12,50€