

## SUGGESTIONS DU CHEF

Tomate aux crevettes grises, salade laitue, sauce cocktail (2.3.10.12)

**1 pièce : Prix du jour 2 pièces : Prix du jour (frites maison)**

Salade de chèvre chaud du chef (1.7.8.10.11)

*Toasts de fromages de chèvres affinés et miel de fleurs, raisins roses, asperges*

**28.50€**

Salade de scampis de mer (1.2.3.7.10.12)

*Sucrine, melon, feta, quartier de patate douce aux épices, duo de vinaigrette à la framboise et vinaigrette classique*

**32.50€**

Duo de tartare de saumon Label Rouge et harengs marinés,

*Pomme verte, mayonnaise au basilic,*

*Pickles d'oignons rouges, frites et salade (1.4.10.11.12)*

**28.50€**

Dorade Royale Bio grillé 600/ 800 gr

*Ceviche, poêlée de légumes, riz parfumé (4.7)*

**33.50€**

Poulpe méditerranéen pêché à la bouteille,

*Cuisson basse température ensuite grillé au four Jospé*

*Persillade*

*Petites saucisses fraîches de Chorizo poêlés dans une sauce Napolitaine, Batatas a murro (1.14)*

**34.50€**

Garganelli sautées au ceps,

*Speck du tyrol, lard de Colonnata, roquette et Peccorino Barollo (1.2.3.4.7)*

**31.50€**

Tagliata de bœuf Simmental

*Sur une mousseline de choux-fleurs, Pak Choi, roquette,*

*Fond de veau au vinaigre balsamique, parmesan et frites (1.7.12)*

**35.50€**

### Dessert :

- Salade de fraises nature (0) 10.50€

-Salade de fraises glace vanille et chantilly (3.7) 12.50€

-Salade de fraises, crème anglaise et chantilly (3.7) 12.50€

-Coupe pistache (3.7.8) 12.50€

*Glace pistache et vanille, nougatine, crème anglaise à la pistache et framboises*

-Coupe Américaine (1.3.7.8) 12.50€

*Glace vanille et chocolat, crème anglaise à la cacahuète, brownies, caramel beurre salé et chocolat tiède*

-Coupe forêt noir (3.7.8) 12.50€

*Glace vanille, cerises fraîche, biscuit chocolat, liqueur kirsch, chantilly et chocolat*

-Coupe du Chef (3.7) 12.50€

*Glace vanille et sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fraises et basilic, meringue et chantilly*