

ENTREES

Carpaccio de veau Langoustine ~ Perles d'olive ~ Estragon	23
Beignets de crevettes grises Pak choi ~ Piment d'Espelette	18
Magret fumé Girolles ~ Œuf de Caille ~ Ficoïde	20
Thon rouge Palourdes ~ Coriandre ~ Tomates cerises	22

VEGETARIENS

Riz Carnaroli Pesto de courgette ~ Stracciatella ~ Pistaches	22
---	----

POISSONS

Lotte Guanciaie ~ Cèpes séchés ~ Blettes	30
Homard Pâtes 'Pappardelle' ~ Sauge	26
Sole Moules ~ Chicons ~ Anguille fumée	32
Calamar Piment de la Vera ~ Crevettes ~ Fenouil	28

VIANDES

Volaille « Pattes jaunes » Piri-Piri ~ Maïs	28
Ris de Veau Speculoos ~ Cresson	30
Tagliata d'Holstein, mûré 28 jours 280gr - IGP Vinaigre de Modène ~ Frites belges	32
Filet pur Aubrac 240gr - Foie Gras ~ Jus au Bourgogne	35



PLUS

Frites Belges fraîches	5
Champignons de saison Ail ~ Sauge	5
Légumes vapeurs Gingembre ~ Coriandre	5
Mesclun de jeune pousses Noisettes	5

Tous nos tarifs sont en €, TVA et service inclus.

Si vous êtes sujet à certaines allergies ou si vous suivez un régime alimentaire particulier, merci de le communiquer à nos équipes afin de vous proposer un menu adapté.