



Menu 35€

Fraîcheur de crabe, avocat, concombre, citron vert,
cacahuètes, coriandre, roquette

ou

Salade de lentilles, basilic, carottes, courgettes,
oeuf de caille, gigot d'agneau fumé

* * *

Filet de St Pierre, lait de coco à l'ail des ours,
mousseline de potimarron, cress de petits pois

ou

Mignon de veau, jus de viande à la ciboulette thaïe,
purée de vitelotte, morilles

* * *

Assiette de fromages affinés (supplément 7€)

* * *

Tarte sablée à l'ananas et coulis,
sauce caramel salé

ou

Frangipane aux fruits rouges et noirs,
crème anglaise, glace aux pistaches de Sicile

Viandes d'origine U-E
Taxes et service compris

En fonction du marché, certains plats peuvent être modifiés.

Ce menu peut contenir des allergènes : gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait
fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusque. Merci de nous signaler toutes allergies.