

ENTREES

Carpaccio de bœuf, foie gras et huile de truffes blanches.	24.00
Tataki de saumon, tempura de légumes.	25.00
Tempura de homard et de poissons, mayonnaise au wasabi.	32.00
Fricassée de ris de veau et petits gris aux champignons.	30.00
Teriyaki de porc pluma, sauce soja et vinaigre de riz.	24.00
Emincé de coquilles st jacques et bœuf fumé, tartare de légumes.	28.00
Pâtes à la chair à saucisse, concassé de tomates aux olives et basilic	18.00
Assiette de légumes « vapeur et poêlés »	15.00/20.00



VIANDE – VOLAILLE

Ris de veau, pigeonneau et parmentier aux lentilles	40.00
Emincé de biche, poivre mignonette, mousseline de céleri.	40.00
Entrecôte de bœuf aux champignons, jus de veau au thym.	38.00



POISSON – CRUSTACES

Mi-cuit de saumon, scampis en tempura, parfum d'Asie.	30.00
Bar rôti, ratatouille de légumes au basilic.	40.00
Poêlée de st jacques aux champignons, coulis de verdure.	40.00
Cabillaud rôti, risotto aux légumes et safran.	38.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Œuf parfait, roulé de saumon et crevettes grises aux herbes.
et/ou
Canard confit, lentilles Beluga et mousseline au parmesan.
~~~~~  
Poêlée de saint jacques aux champignons et coulis de roquette.  
et/ou  
Picanha de bœuf mariné aux herbes, gros sel et poivre mignonette.  
~~~~~  
Dessert chocolat, poires et caramel.

3 services découverte à 49 euros : choix entre 2 entrées, 2 plats et dessert.

5 services découverte à 69 euros : 2 entrées, 2 plats et dessert

Tout changement entraîne un supplément de 10 euros.

Le menu sera servi par table entière.

Dernière commande pour le menu 5 services:

13h pour le service du midi et 20h pour le service du soir.

Au-delà de 6 couverts pas plus de 4 plats différents.