

## Entrées

Sashimi, daikon, gingembre confit, shimeji et vinaigrette relevée

Hure de canard aux asperges (maison)

Petit-gris sauce catalane (sauce tomate relevée)

Jeunes harengs, crème de raifort, betteraves et oignon rouge

Pâtes fraîches, fenouil, bisque et chair de langoustines

## Plats

Chateaubriand, purée chorizo/poivron et jus noir 26

Saumon mi-cuit, riz, bouillon de kombu et petits légumes 25

Filet mignon, asperges, riz sauvage et sauce au gorgonzola 26

Joues de porc comme un osso buco 23

Tomates crevettes grises et pdt sautées 29

Salade thaïe au poulet 21

Entrée/plat : 38 euros

2 Entrées/plat : 48 euros

2 entrées : 32 euros

3 entrées : 42 euros

Desserts et digestifs au dos

## DESSERTS

Ananas et mangue fraîches, sorbet tropical

Baba au rhum

Tiramisu « minute »

Crème au chocolat et framboises

Affogato (glace vanille, café, amandes, chocolat)

Colonel (vodka, sorbet citron)

Irish coffee

## DIGESTIFS

Amaretto/limoncello 6

Vodka frappée 6

Calvados 8

Poire givrée 8