

Entrées

Jeunes harengs, mousse de raifort, pomme et oignon rouge

Bar grillé, purée de chou-fleur / gingembre et shitakés

Saumon mi-cuit et bouillon de Kombu

Tartare de veau à la vietnamienne

Petit-gris et gésiers de canard à la catalane

Plats

Poulpe, patate douce, pois chiches, tomate et sauce acidulée 26

Chou farci de la mer, crème au safran 25

Bavette sauce moutardée et pdt sautées au romarin 25

Filet mignon, bouillon coco-curry et petits légumes 26

Burrata, tomates colorées, pêches et jambon italien 24

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 10

Tout Fraise

Baba au rhum

Tiramisu « minute »

Affogato (glace vanille, café, amandes, chocolat)

Colonel (vodka, sorbet citron)

Irish coffee

DIGESTIFS

Amaretto/limoncello 6

Vodka frappée 6

Calvados 8

Poire givrée 8