



Carte du midi

Entrées

CEVICHE

20.-

Poisson du jour / lèche del tigre / condiments

CROQUETTES DE HOMARD

21.-

Encre de seiche / écume de coquillages / pastis

TOAST AUX CHAMPIGNONS

18.-

Jus de veau / noisettes / crème

FOIE GRAS

29.-

chutney / grué / brioche

Plats

TATAKI DE BOEUF

37.-

Nouilles aux légumes / sauce miso / huile de coriandre

TAGLIATELLES AUX CREVETTES

34.-

Sauce bisque / herbes fraîches / oeufs de truites

FRUITS DE MER

34.-

Curry rouge / coco / légumes / riz au agrumes

PARMENTIER DE CANARD

36.-

Champignons / jus de veau / purée

Desserts

POMMES

17.-

crèmeux / cannelle / crumble / tartare de pommes

KALAMANSI

14.-

Mousse cheesecake / gel d'agrumes / feuillantine

MOELLEUX CHOCOLAT

16.-

Praliné pécan / crème anglaise



Suggestion de la semaine

Disponible du 6 au 9 janvier

Terrine de campagne, chutney, mesclun

13.-

Poulet basquaise, poivrons confits, riz aux herbes

23.-

Café gourmand

Menu complet : 38.- Plat+dessert : 29.-