

ENTRÉES 12,00 €

*Piquillos confits, farcis au chèvre frais, vierge de fines herbes et basilic
Gaspacho Andalou, quenelle de chantilly à l'estragon
Coeur de saumon juste tiédi, crème de raifort, radis noir
Céviché de dorade, leche de tigre, pousses de coriandre*

PLATS 27,00 €

*Merlu rôti, , écrasé de pommes de terre, crème de piquillos
Pavé de thon mi-cuit, riz basmati, fine ratatouille, vierge de fines herbes
Carré d'agneau rôti en habit vert, légumes d'été rôtis, jus au thym
Suprême de poulet fermier, curry coco riz basmati*

DESSERTS 9,00 €

*Assiette de fromages affinés de nos régions
Pavlova aux fruits rouges et coulis de framboises
Crèmeux citron, meringue, gel de limoncello
Coeur coulant au chocolat, glace vanille Bourbon de Madagascar
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar
Assortiments de Glaces et Sorbets*

Toutes nos viandes sont d'origine française

*Les plats sont susceptibles de changer au gré des saisons et des arrivages
Liste des allergènes disponible à la demande*

prix nets service compris