

Commande Minimum 48H à l'avance
Commande pour minimum 4 personnes - Menu identique

Suggestions « Entrées »

Salade folle de magret de canard fumé & foie gras, fruits rouges & pain d'épice	€12,00
Rosace de St-Jacques à l'huile de truffe blanche & sashimis de saumon frais	€10,50
Effiloché de thon rouge, salade de fenouil-ananas & mayonnaise au wasabi	€10,50
Mi-cuit de langoustines, jus infusé aux fruits rouges & chutney de betteraves	€13,50
Méli-mélo de carottes colorées & mousse de yaourt à la fleur d'oranger (végé)	€10,00
Gambas au beurre citronné, tartare de pommes & aneth	€10,50
Saint-Jacques sur fondue de poireaux et chicons & sauce vin blanc safranée	€11,00
Raviole ouvert au fromage de chèvre, poires & beurre de cresson (végé)	€10,50
Bagel toasté, champignons de saison sautés & crumble de roquefort (végé)	€10,50

Suggestions « Plats »

Magret de canard aux figues et miel, gratin dauphinois, chips de magret fumé & haricots	€13,50
Suprême de volaille fermière & gnocchis à la sauge, potiron & noix	€13,50
Filet pur de veau au thym-romarin, ravioles à la truffe & sauce crémeuse aux champignons	€15,00
Cochon de lait, moutarde douce & choucroute revisitée	€14,50
Noisettes d'agneau, jus aux herbes, mousseline de butternut & légumes du moment	€17,00
Pavé de saumon vapeur, crème de citron & petits pois sautés à l'oseille	€13,50
Dos de cabillaud au jambon de Parme, mousseline de chou-fleur & émulsion cerfeuil	€15,00
Dos de cabillaud à la crème de chorizo & tatin de chicons confits	€14,00
Filet de bar rôti sur peau, sauce vierge aux olives et tomates cerises & purée au parmesan	€14,00
Ravioles de cèpes, sauce tartufatta & Parmesan (végé)	€9,50