



LES SPÉCIALITÉS

Entrées

- Noix de coquilles St.- Jacques rôties, crème mousseuse au Noilly Pratt et légumes oubliés 19,00 €
- L'œuf poché sur lit de petits pois, fèves et croustillant de Chorizo Ibérico 15,20 €
- Ceviche de Loup de mer mariné au citron vert, salade de tomates fraîches à la coriandre et guacamole 17,50 €

Plats

- Cœur d'entrecôte de bœuf limousin grillé (250gr) 25,80 €
sauce au choix : poivre vert crème, champignons crème,
provençale, dijonnaise, beurre « maître d'hôtel »,
béarnaise
- Dos de Cabillaud rôti au four, bouillon safrané aux moules et petits légumes
weck de pâtes grecques parfumées au basilic 24,50 €
- Filet Mignon de veau cuit rosé, en croûte de pistache, sauce aux vieux porto
et frites de polenta au romarin 26,20 €
- Magret de canard caramélisée au miel, purée de patates douces au gingembre
et légumes de saison 23,90 €

Desserts

- Trilogie de mini-desserts artisanaux 8,50 €
- Cheesecake aux fruits des bois, biscuit croustillant aux noisettes 8,50 €
- Trilogie de fromages affinés et accompagnements 9,10 €