

Menu du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 36 €
ENTRÉE + PLAT - 30 € / PLAT + DESSERT - 28 €

ENTRÉES

LA TOMATE

Soupe froide de tomates et sa tartine de chèvre frais aux herbes fraîches et pignons de pin

L'ŒUF BIO

Oeuf parfait façon florentine - espuma d'épinards, croustillant de chorizo et comté

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

LE FOIE GRAS

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney de saison

PLATS

LE BAR

Ceviche de bar et crevettes, leche de tigre et ananas, wok de légumes thaï

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud en croûte de pain à l'ail, chou chinois cuisiné aux oignons et poivron rouge, crème de ciboulette

LA CÔTE DE VEAU

Côte de veau fumée au romarin cuite à basse température, jus au romarin et coulis de poivron rouge, pommes de terre grenailles et haricots mange-tout

LE BŒUF CRU

En tartare à la française, frites belges et salade verte

LE FILET DE BŒUF

Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte

FROMAGE OU DESSERTS

LA MOZZARELLA

Mozzarella tiède sur croustillant de noisette, fraise et pesto de basilic

L'ABRICOT

Soupe froide d'abricot, espuma de romarin, mouillette de brioche toastée à la confiture d'abricot

LES CITRONS

En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar

LA VARIATION DE DESSERTS

Assortiment de mini desserts du moment