

MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 33€/ PLAT + DESSERT - 31€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 39,50€

ENTRÉES

L'ŒUF BIO

Œuf mollet frit façon primavera: espuma de petits pois, pointes d'asperges et tomates cerises

LA TOMATE ANANAS

En soupe froide, crème fouettée à la mozzarella, pesto de basilic et pignons de pin

LA TRUITE

Truite d'eau de mer fumée par nos soins, crème d'aneth et agrumes

LE CEVICHE

Ceviche de poisson - selon la criée - au vinaigre de framboises, fruits rouges frais

PLATS

LE LIEU JAUNE

Pavé de lieu jaune, tombée de légumes du soleil (fenouil, poivron & courgette), sauce vierge

LE RISOTTO

Risotto façon paëlla revisitée - gambas rôties, espuma de safran d'Iran de la maison Perse, moules et chorizo

LE TARTARE (Français ou Italien)

Tartare à la française ou à l'italienne - frites belges et salade

LE BŒUF ANGUS

Bavette de bœuf Angus, sauce béarnaise, frites belges et salade

FROMAGE OU DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte

LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

FRAISE ET BASILIC

Soupe de fraises, panna cotta infusée au basilic, huile de basilic

LA DÉCLINAISON

Déclinaison de mini desserts du moment

