

Menu 38€

Harmonie de foie gras, cèpes et noix , façon succès

Foie gras, mushrooms and walnuts « cake »

St Jacques justes snackées sur taboulé d'agrumes

Seared scallops with citrus tabouleh

Queue de lotte poêlée, lentilles noires sauce citrus

Monkfish with lentils and lime sauce

Filet de bœuf grillé, artichaud poivradé , fèves au vin rouge

Grilled filet of beef with artichoke and spring beans, red wine sauce

Millefeuille d'ananas caramélisés, sirop de pamplemousse

Tarte au chocolat et pistaches

Tarte fine aux pommes, beurre de caramel aux noix

Menu à 30 €

Nems de chèvre et cèpes, confiture de figues poivrées

Goat cheese and mushrooms spring rolls with figues

Brochettes de gambas sur légumes croquants au citron vert

Gambas with vegetables and lime

Dos de cabillaud rôti, fondue de légumes et beurre de fenouil

Roast cod, vegetables and fennel butter sauce

Côte de veau, endive braisée , jus carottes et moutarde

Veal with braised chicory, carrots and mustard sauce

Tempura de légumes, fromage frais ail et fines herbes

vegetables tempura with garlic and herbs and fromage frais

Crème brûlée à la cardamome

Tiramisu

Assiette de fromages